

Gas Range Owner's Manual

ARG7300*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

Please Read Manual Before Operating Range

Installer
Leave this manual and other literature with consumer for future use.

Customer
Keep these instructions for future reference. If appliance changes ownership, be sure this manual accompanies range.

Contents

Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. When contacting Amana, provide product information. Find product information on rating label located on oven frame behind front of storage drawer. Record the following:

Model Number: ______________________________
Manufacturing Number: ________________________
Serial or S/N Number: _________________________
Date of purchase:_____________________________
Dealer's name and address: ____________________
____
____

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Amana, also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Asure™ Extended Service Plan

Amana offers long-term service protection for this new range. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Amana's strong warranty. Asure™ provides budgetable protection for up to 3 additional years. This plan covers parts, labor, and travel charges. Call 1-800-528-2682 for information. Available in U.S.A. only.

 **WARNING**

To reduce the risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket(s). To make sure bracket(s) have been installed properly, remove the storage drawer and look under the range with a flashlight. Bracket(s) must be engaged in the rear corner of the range.




- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP BRACKET(S) PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

 **WARNING**

To avoid personal injury, do not sit, stand or lean on oven door or oven drawer.

 **WARNING**

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your range has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before any servicing.

 **WARNING**

This gas appliance contains or produces a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the instructions in this booklet.

 **WARNING**

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your range has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before any servicing.

 **CAUTION**

Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.

 **WARNING**

To avoid death, personal injury or property damage, information in this manual must be followed exactly.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

Important Safety Information

ALL APPLIANCES

1. Proper Installation —Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone—Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Protective Apparel—Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.
5. User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in oven or near surface units.
7. Do Not Use Water on Grease Fires—Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

SELF-CLEANING OVEN

1. Do Not Clean Door Gasket—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
2. Do Not Use Oven Cleaners—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.
3. Clean Only Parts Listed in Manual. See *Cleaning* section.
4. Before Self-Cleaning the Oven—Remove broiler pan, oven racks, and other utensils.
5. Remove all items from range top and backguard.

SURFACE COOKING UNITS

1. Use Proper Pan Size—This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner flame. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
2. Never Leave Surface Burners Unattended at High Heat Settings—Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Protective Liners—Do not use aluminum foil to line oven bottom except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock, or fire.
4. Glazed Cooking Utensils—Only certain types of glass, ceramic, earthware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to sudden change in temperature.
5. Utensil Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Burners—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

OVEN

1. Use Care When Opening Door—Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do Not Heat Unopened Food Containers—Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep Oven Vents Ducts Unobstructed.
4. Placement of Oven Racks—Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

VENTILATION HOOD

1. Clean Ventilation Hood Frequently—Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods under hood, turn fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

In Case of Fire

Fires can occur as a result of over cooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows:

Surface Burner Fire

1. Smother the fire with a nonflammable lid or baking soda, or use a Class ABC or BC extinguisher. Not water. Not salt. Not flour.
2. As soon as it is safe to do so, turn the surface burner controls to “OFF”.
   - As an added precaution, turn off gas supply and power at main circuit breaker or fuse box.

Oven Fires

1. If you see smoke from oven, do not open oven door.
2. Turn oven control to “OFF”.
3. As an added precaution, turn off gas supply and power at main circuit breaker or fuse box.
4. Turn on vent to remove smoke.
5. Allow food or grease to burn itself out in oven.
6. If smoke and fire persist, call fire department.
7. If there is any damage to components, call repair service before using range.

Precautions

- Do not cook food directly on range top surface, always use cookware.
- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may stick and melt.
- Do not slide rough metal objects across range top surface. Scratching or metal marking can result.
- Do not use damp sponge or dishcloth to clean range top.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.
- Do not allow pots to boil dry as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use range top surface as a cutting board.

Packing Material

Remove protective packing material from range. Tape residue can be cleaned with a soft cloth and alcohol.

Range Location

Choose a location based on following factors.

- Drafts caused by home heating and air conditioning and open doors or windows can disrupt ventilation air pattern. Range should not be installed near windows or doors.
- Make sure there is adequate space for proper installation.
- Carefully read all instructions before beginning installation.

Cabinet Opening



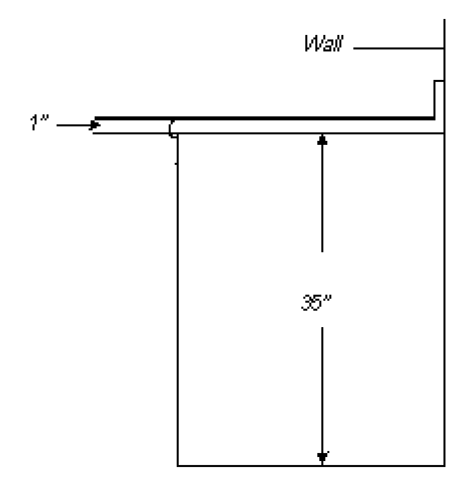
WARNING

To avoid risk of burns or fire by reaching over burners, cabinet storage space located above range should be avoided.

Range should extend approximately 2 inches from cabinet front to oven door handle. Use dimensions in figure below and shown in *Special Counter top Conditions* section to prepare cabinet opening.
Range Dimensions:

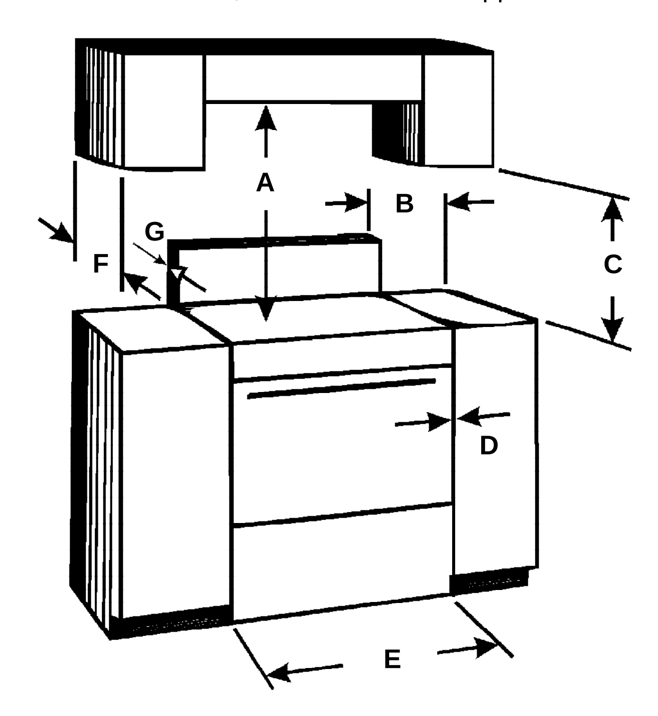
Width—30 inches
Depth—25 inches (Rear standoffs to side panel front)
Height—36 inches

Standard Cabinet and Counter top Height



Minimum Clearances to Combustible Surfaces

- Minimum clearance to rear wall is 0 inches.
- Minimum clearance to a vertical right or left side wall extending above cooking surface is 3 inches.
- Minimum clearance to counter top/cabinet on each side is 0 inches.
- Minimum of 30 inches between top of cooking surface and bottom of an unprotected wood or metal cabinet.
- 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above range. Cabinet bottom must be protected by at least ¼ inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick aluminum, or .020 inch thick copper.



A—30 inches unprotected/24 inches protected minimum
B—3 inches (Both sides of range)
C—18 inches minimum
D—0 inches
E—30⅛ inches minimum
F—13 inches maximum
G—0 inches

Special Counter Top Conditions

Counter tops such as ceramic tile tops cause cabinet and counter top to be higher than 36 inches. Follow instructions below when counter top is higher than 36 inches.

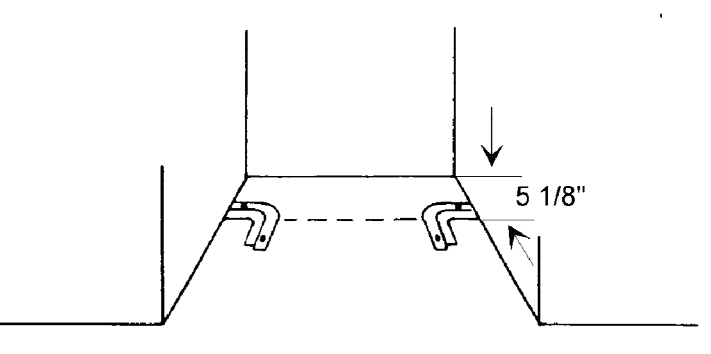
1. Raise leveling legs to maximum level.
2. Measure from floor to side trim. If measurement is less than height of counter top floor must be shimmed.
3. Shim floor using a piece of plywood same size as range opening. Secure plywood to floor. Plywood must be as secure as original flooring.
4. Install anti-tip bracket(s) and slide range into place.

Anti-tip Bracket Installation

To reduce risk of range tipping, secure range with a properly installed anti-tip bracket(s). Use either rectangular or L-shaped anti-tip bracket(s) packed with range. Follow appropriate instructions.

L-shaped Anti-tip Brackets

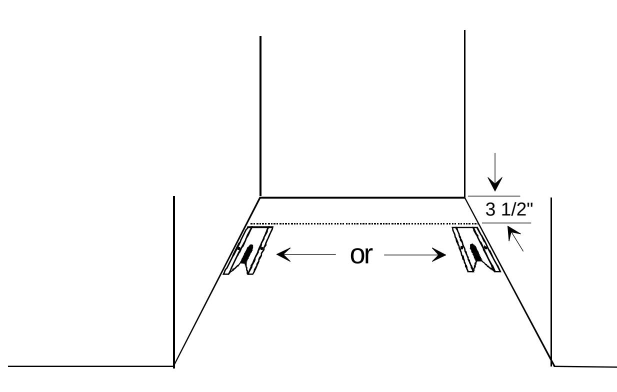
1. Measure 5⅛ inches from back wall on right and left side of cabinet cutout. Mark measurements on floor and draw a straight line connecting marks.
2. Position anti-tip brackets with inside edge over line drawn on floor and end of bracket against cabinet.
   - If range is not installed beside cabinet(s), position range where it will be installed. Draw a line along side of range on floor from front to back. Remove range. Place anti-tip brackets with inside edge over line drawn 5⅛ inches from back wall and end of bracket over line drawn along side of range on floor.
   - Anti-tip bracket must be installed on both right and left side.



3. Mark 2 hole locations in each anti-tip bracket.
4. Drill holes.
   - If drilling into wood, use a 3/32 inch drill bit.
   - If drilling into concrete, use a 3/16 inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
5. Secure brackets to floor using screws supplied.
6. Slide range into position.
7. Remove range storage drawer and confirm anti-tip brackets is engaged with range leveling leg.

Rectangular Anti-tip Bracket

1. Measure 3½ inches from back wall on right and left side of cabinet cutout. Mark measurements on floor and draw a straight line connecting marks.
2. Position anti-tip bracket.
   - If range is installed beside cabinet(s), place anti-tip bracket with back edge on line drawn on floor and side of bracket against cabinet.
   - If range is not installed beside cabinet(s), position range where it will be installed. Draw a line along side of range on floor from front to back. Remove range. Place anti-tip bracket with back edge over line drawn 3½ inches from back wall and side of bracket over line drawn along side of range on floor.
   - Anti-tip bracket can be installed on either right or left side.



3. Mark 2 hole locations in anti-tip bracket.
4. Drill 2 holes.
   - If drilling into wood, use a 3/32 inch drill bit.
   - If drilling into concrete, use a 3/16 inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
5. Secure bracket to floor using screws supplied.
6. Slide range into position.
7. Remove range storage drawer and confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg.

Electrical Connection Requirements


WARNING

To avoid the risk of serious electrical shock or property damage, do not cut or remove the third (ground) prong from the power plug. A 3-wire grounded conductor system must be used. Relying on the flexible connector, hard piping or any other part of the gas supply line as a ground may cause fire, electrical shock and/or erratic control operation.

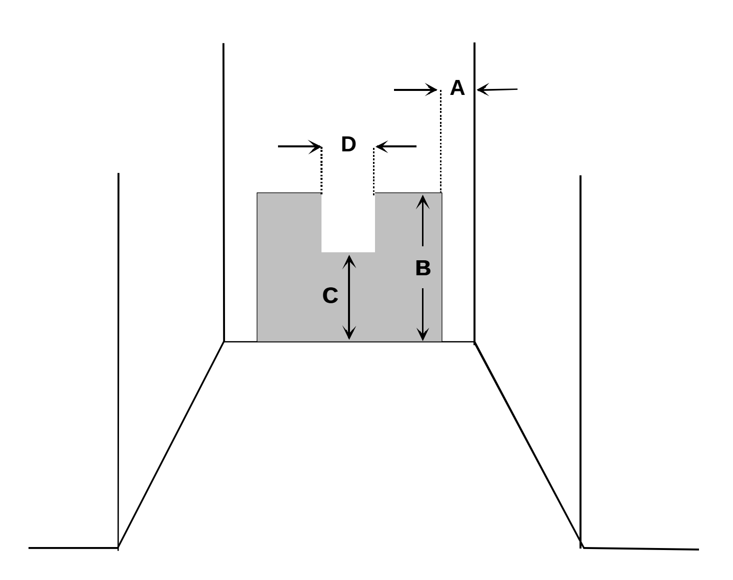
Range must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition. In Canada, electrical connections are to made in accordance with CSA C22.1 Canadian Electrical Code.

Use a 120 volt, 60 hertz, 3-prong receptacle protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse. A qualified electrician should confirm the outlet is properly grounded.

If a 2-prong outlet is encountered, range owner must replace outlet before using range. Do not cut off cord, use plug adapter, or remove grounding plug.

Electrical Connection Clearance

Electrical connection must be located in the area shown in Figure below. Electrical connection must not interfere with gas connection.



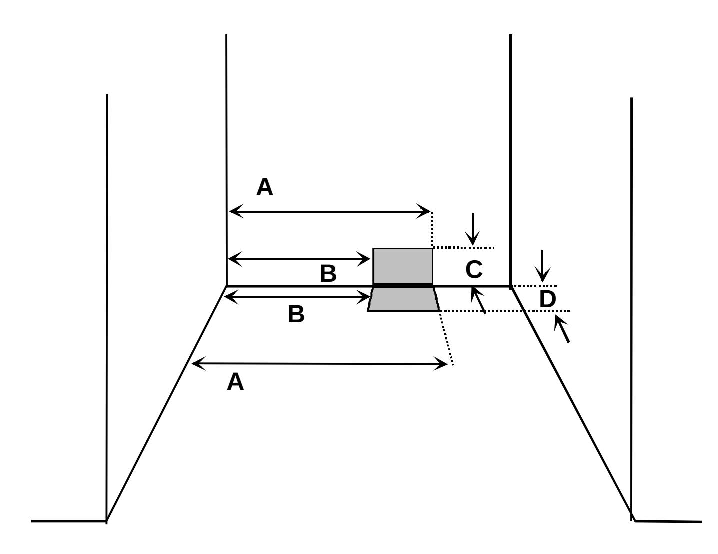
A—2 inches (Both sides)
B—19½ inches
C—12 inches
D—6 inches

Gas Connection Requirements

Before connecting this appliance to the gas supply piping system, confirm installation meets the requirements of local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-Latest Edition. In Canada installation must conform with local codes or the current Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1.

Gas Supply Location

Gas supply must be located in the area shown below. Gas connection must not interfere with the electrical connection.



A—26 inches
B—20 inches
C—2¼ inches
D—4 inches

Gas Supply Pressure



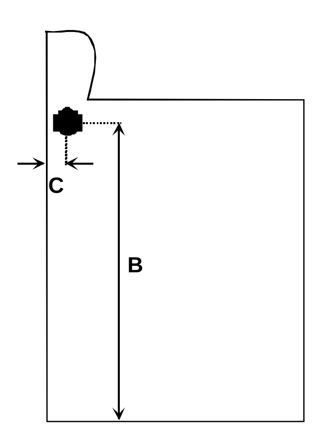
CAUTION

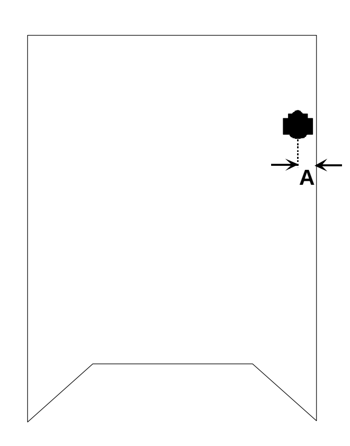
To avoid property damage, maximum gas supply pressure must not exceed 14 " WCP.

- Appliance and individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psig (3.5kPa)(14" WCP).
- Appliance must be isolated from gas supply piping system by closing manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Gas supply pressure for checking regulator setting must be at least 1" WCP above manifold pressure shown on rating label.

Pressure Regulator Location

Remove rear cover to expose pressure regulator.





A—3¾ inches
B—31½ inches
C—2 inches

Converting for Use with Natural Gas or Propane Gas

This range arrives from factory adjusted for use with natural gas. If using LP/propane gas is desired, range must be converted.

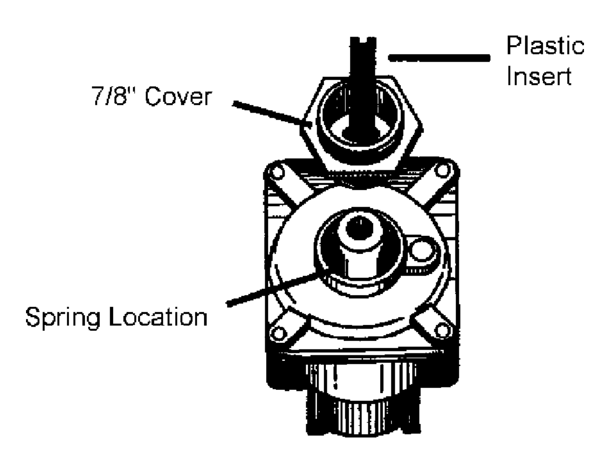


WARNING

To avoid electric shock that can cause personal injury or death, disconnect main electrical supply to range before servicing.

Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with LP/ Propane

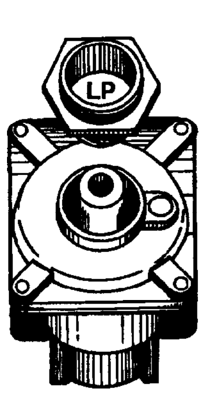
1. Remove pressure regulator cap using a 7/8 inch wrench.
2. Remove plastic insert from pressure regulator cap.
   - Plastic insert fits tightly in cap.
3. Reverse plastic insert and carefully push plastic insert firmly into hole in pressure regulator cap.
   - Cap must show “LPG10” or “LP10”.



4. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.
   - Insert should not disturb spring in body of regulator.

Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with LP/Propane

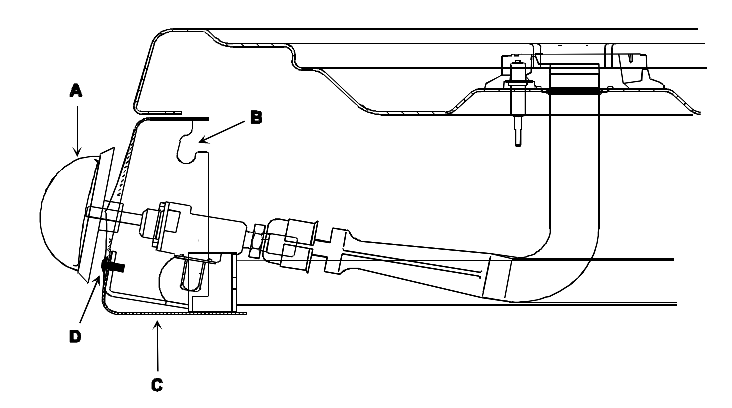
1. Remove pressure regulator cap using a 7/8 inch wrench.
2. Reverse pressure regulator cap.
   - Cap must show “LP”.



3. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.

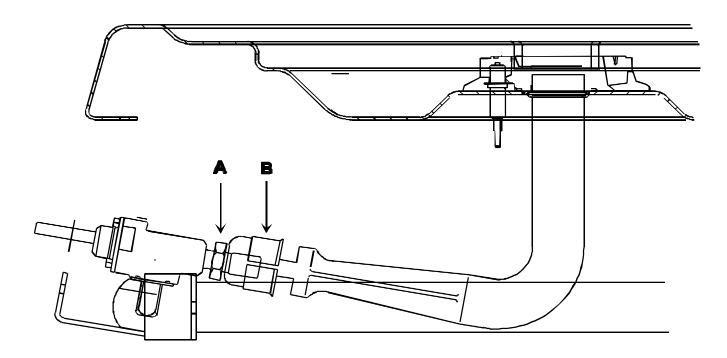
Converting Surface Burners for Use with LP\Propane

1. Remove 4 burner control knobs from range.
   - Exposes 2 screws on burner control panel.
2. Remove 2 screws from burner control panel.
   - Panel drops slightly after screws are removed.
3. Grasp bottom of burner control panel, gently lift and pull out panel until clear of burner valve stems.
   - After burner control panel clears valve stems, continue to roll panel until free from range. Set aside. See *Pivot Point* in figure.
   - Gas valve and orifice hood are visible after burner control panel is removed.



A—Burner Control Knob
B—Pivot Point
C—Burner Control Panel
D—Screw

4. While facing range front, turn orifice hoods counterclockwise 1½ to 2 turns or until snug.
   - Use ½ inch open end or 90° offset open end wrench.
   - Do not over tighten orifice hoods. If orifice hoods are over tightened, gas supply can be cutoff or orifice hoods can strip.

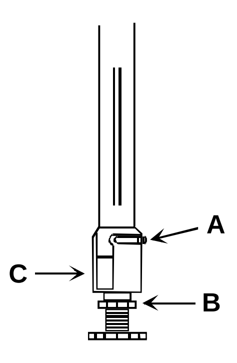


A—Orifice Hood
B—Air Shutter

5. Reassemble Burner control panel after adjusting air shutter.
   - See *Adjusting Surface Burner Flame* section.

Converting Oven Burner for Use with LP\Propane

1. Remove storage drawer.
   - *Removing Storage Drawer* section.
2. Locate and remove 2 screws attaching Z-shaped cover plate.
   - Cover plate located in center, rear of storage drawer cavity.
   - Removing cover plate exposes oven burner orifice and air shutter.

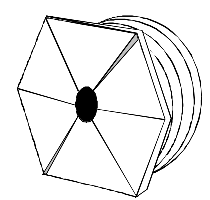


A—Air Shutter Screw
B—Orifice Hood
C—Air Shutter

3. Turn orifice hood clockwise until snug.
   - Do not over tighten orifice hoods. Orifice hoods can strip.
4. Replace cover plate and storage drawer.

Converting Broiler Burner for Use with LP\Propane

1. Locate orifice spud attached adjacent to pressure regulator and remove for later use.
   - Orifice spud used for LP/propane gas is silver and is stamped “58”.



Orifice Spud

Natural Gas—52
LP/Propane—58

2. Open oven door and locate broiler burner on oven ceiling.
   - Remove oven door to make conversion easier. See *Removing Oven Door* section.
3. Remove 2 screws securing front of burner to oven ceiling and remove broiler.
   - Be careful not to damage ignitor while removing broiler.
4. Unscrew natural gas burner spud stamped “52” with $^5/_{16}$ inch socket wrench and replace with LP/propane burner spud stamped “58”.
   - Attach unused burner spud near regulator for future use.
5. Reinstall broiler and, if necessary, oven door.

Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with Natural Gas

1. Remove pressure regulator cap using a $^7/_8$ inch wrench.
2. Remove plastic insert from pressure regulator cap.
   - Plastic insert fits tightly in cap.
3. Reverse plastic insert and carefully push plastic insert firmly into hole in pressure regulator cap.
   - Insert must show “NAT” or be blank.
4. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.
   - Insert should not disturb spring in body of regulator.

Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with Natural Gas

1. Remove pressure regulator cap using a $^7/_8$ inch wrench.
2. Reverse pressure regulator cap.
   - Insert shows “NAT” or is blank.
3. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.

Converting Surface Burners for Use with Natural Gas

1. Remove 4 burner control knobs from range.
   - Exposes 2 screws on burner control panel.
2. Remove 2 screws from burner control panel.
   - Panel drops slightly after screws are removed.
3. Grasp bottom of burner control panel, gently lift and pull out panel until clear of burner valve stems.
   - After burner control panel clears valve stems, continue to roll panel until free from range. Set aside.
   - Gas valve and orifice hood are visible after burner control panel are removed.
4. While facing range front, turn orifice hoods clockwise 1½ to 2 turns.
   - Use ½ inch, 90° offset crescent wrench.
5. Reassemble Burner control panel after adjusting air flow to surface burner flame.
   - See *Adjusting Surface Burner Flame* section.

Converting Oven Burner for Use with Natural Gas

1. Remove storage drawer.
   - *Removing Storage Drawer* section.
2. Locate and remove 2 screws attaching Z-shaped cover plate.
   - Cover plate located in center, rear of storage drawer cavity.
   - Removing cover plate exposes oven burner orifice and air shutter.
3. Turn orifice hood counterclockwise 2 full turns.
4. Replace cover plate and storage drawer.

Converting Broiler Burner for Use with Natural Gas

1. Locate orifice spud attached adjacent to pressure regulator and remove for later use.
   - Orifice spud used for natural gas is silver and is stamped “52”.
2. Open oven door and locate broiler burner on oven ceiling.
   - Remove oven door to make conversion easier. See *Removing Oven Door* section.
3. Remove 2 screws securing front of burner to oven ceiling and remove broiler.
   - Be careful not to damage ignitor as you remove broiler.
4. Unscrew LP/propane burner spud stamped “58” with $^5/_{16}$ inch socket wrench and replace with natural gas burner spud stamped “52”.
5. Reinstall broiler and, if necessary, oven door.

Gas Connection

Connect gas supply to regulator using hard pipe or a flexible connector. Pressure regulator supplied with this appliance has a ½ inch NPT female connection. If gas union is used, remove storage drawer, slide range into place, and connect union. See figure below.

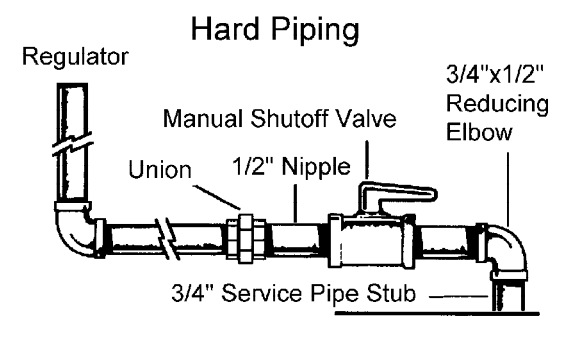
- A manual shutoff, not supplied with range, must be installed in an accessible location outside of range.
- Use joint compound that is resistant to action of propane gas on all male pipe threads.
- Use supplied pressure regulator only.
- Do not overtighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Overtightening may crack regulator.
- Support pressure regulator with wrench when installing gas fitting.

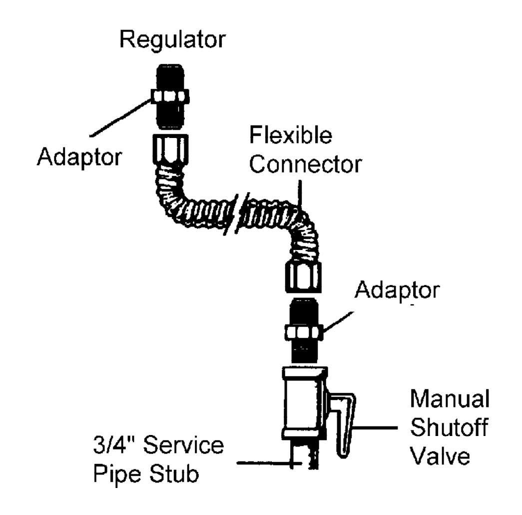


WARNING

To avoid property damage or personal injury, only use a new flexible connector that is AGA/CGA design certified.

- Do not use an old connector.
- Do not reuse a connector after moving appliance.





Testing for Gas Leaks

After final gas connection is made, turn on manual gas valve and test all connections in gas supply piping and range for gas leaks.



WARNING

To avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match to test for gas leaks.

1. Place soap suds on connection.
   - Bubbles appear if leak is present.
2. If bubbles appear, shut off gas supply valve.
3. Tighten joint if leak is at factory fitting.
   - If leak is not at factory fitting, unscrew, apply more joint compound, and tighten to correct leak.
4. Retest connection for leak after tightening.
   - Retest any connections that were disturbed.

Seal Openings

Openings in wall behind the range or on floor under range must be sealed before sliding range into position.

Place Range

Plug in range. Slide range into place. Carefully level range using legs provided. Range must be level to cook and bake uniformly.

- Place a level on top oven rack or on top of range when leveling.
- Leveling legs must be extended out ¼ inch to engage anti-tip bracket.

Removal and Replacement of Range

1. Unplug range cord.
2. Turn off gas valve and disconnect gas supply.
3. Remove range and place aside.
4. Remove anti-tip bracket and reinstall anti-tip bracket into new location using instructions provided with bracket.
5. To reinstall range, follow instructions in *Installation* section of this manual.
   - Do not reuse a flexible connector after moving appliance.

Adjusting Surface Burner Flame

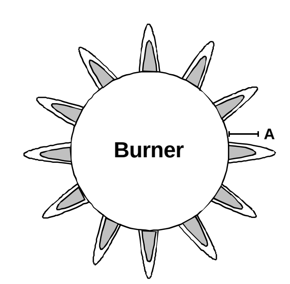
Properly adjusted surface burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately ¼ inch to ½ inch long. See *Operating Surface Burners* section for burner operating instructions.



WARNING

To avoid electric shock that can cause personal injury or death, disconnect main electrical supply to range before servicing.

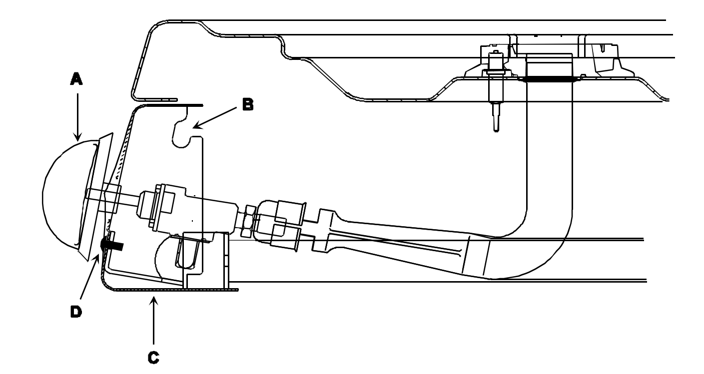
- If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner.
- If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to burner.



A—¼ inch to ½ inch long

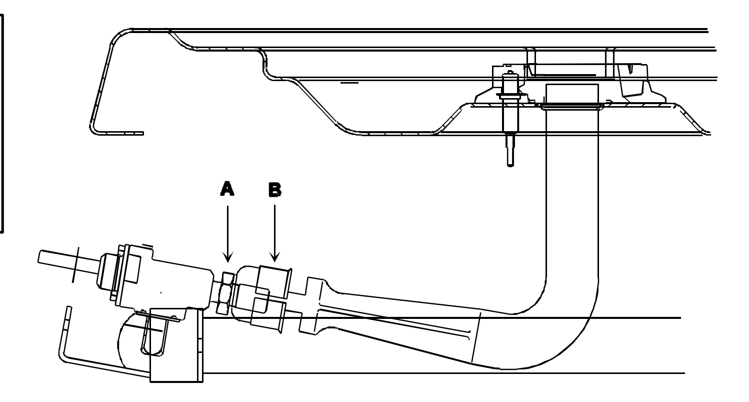
Adjusting Air Shutter

1. Remove 4 burner control knobs from range.
   - Exposes 2 screws on burner control panel.
2. Remove 2 screws from burner control panel.
   - Panel drops slightly after screws are removed.
3. Grasp bottom of burner control panel, gently lift and pull out panel until clear of burner valve stems.
   - After burner control panel clears valve stems, continue to roll panel until free from range. Set aside. See *Pivot Point* in figure.
   - Gas valve and orifice hood are visible after burner control panel are removed.



A—Burner Control Knob
B—Pivot Point
C—Burner Control Panel
D—Screw

4. Slide air shutter open or closed depending on appearance of burner flame.
   - If flame is yellow and does not hold its shape, open air shutter.
   - If flame is blowing or noisy, close air shutter.



A—Orifice Hood
B—Air Shutter

5. Reassemble Burner control panel.

Adjusting Surface Burner Low Flame Size

1. Push and turn burner control knob to “LITE” position.
   - Burner sparks until gas ignites.
2. Set burner control knob to low setting.
3. Remove burner control knob.
4. While holding valve stem stationary, turn screw in center of burner control stem until flame is adjusted.
   - Use small standard screwdriver.
5. Replace burner control knob.
6. Turn surface burner control on and off to test burner flame.

Adjusting Oven Burner Flame

Properly adjusted oven burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately ½ inch long.

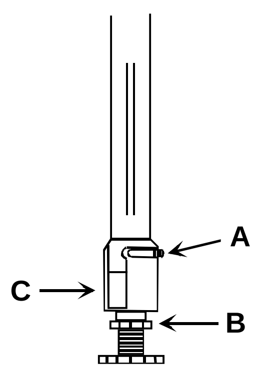
- If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner.
- If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to burner.



WARNING

To avoid electric shock that can cause personal injury or death, disconnect main electrical supply to range before servicing.

1. Remove storage drawer.
   - *Removing Storage Drawer* section.
2. Locate and remove 2 screws attaching Z-shaped cover plate.
   - Cover plate located in center, rear of storage drawer cavity.
   - Removing cover plate exposes oven burner orifice and air shutter.



A—Air Shutter Lock Screw
B—Orifice Hood
C—Air Shutter

3. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter.
   - Tighten air shutter lock screw after adjusting.
4. Replace cover plate and storage drawer.

Broiler Flame

Broiler flame should appear hazy or fuzzy. Haze should be approximately $^{3}/_{8}$ inch thick. Because broiler has a fixed orifice it can not be adjusted. Broiler does not have an air shutter.

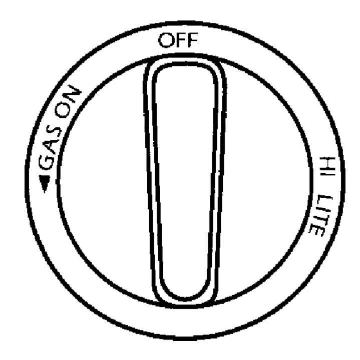
Operating Surface Burners



WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave burners unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

1. Push in and turn control knob counterclockwise to "LITE" position.



2. After gas ignites, turn control to desired setting.
   - Each control knob can be set to any required cooking temperature. Burner settings do not have distinct clicks.
   - Use "HI" to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced.
3. Turn control knob to "OFF" position when finished cooking.

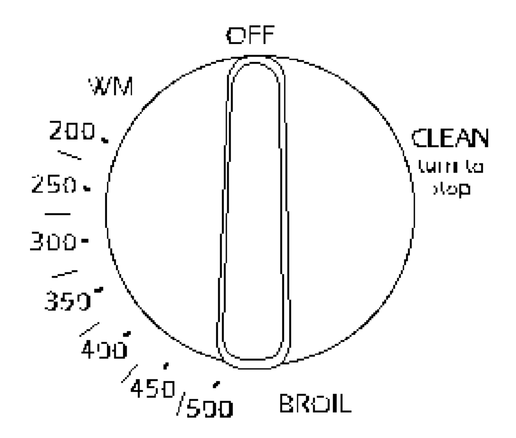
Operating Surface Burner during a Power Failure

Although system that lights the burners is electric, surface burners can be ignited during a power failure. Never attempt to light bake or broil burners during power failure.

1. Hold match at base of desired burner.
2. Push in burner control knob and turn to "LITE" position.
3. After gas ignites, remove match from burner and turn burner control knob to desired setting.

Baking

1. Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height.
2. To preheat oven, turn oven thermostat knob to desired temperature . See knob illustration below.
   - Oven indicator light glows.
   - When indicator light turns off, oven has reached desired temperature. During cooking, indicator light turns off and on when oven cycles to maintain temperature.
   - Allow oven to cycle twice while preheating.
3. Place food in oven.
4. After cooking time elapses, remove food and turn oven thermostat knob to "OFF".



Oven Light

- Used to light inside of oven.
- Brightens oven cavity when oven door is opened or panel switch is turned on.
- Switch is located on control panel next to clock.

Broiling



WARNING

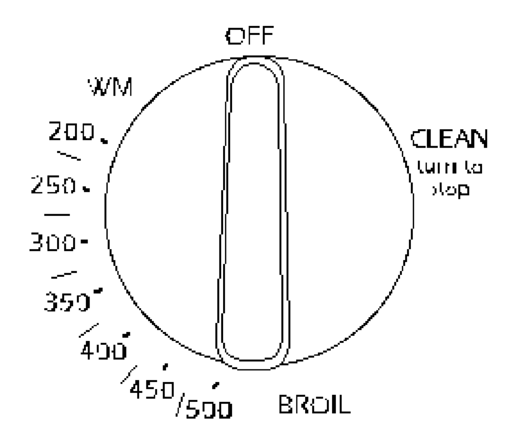
To avoid risk of fire, do not line the broiler grid with foil.

- Foil may trap grease on top of grid close to burner causing a fire.
- Never leave oven unattended while broiling. Overcooking may result in a fire.

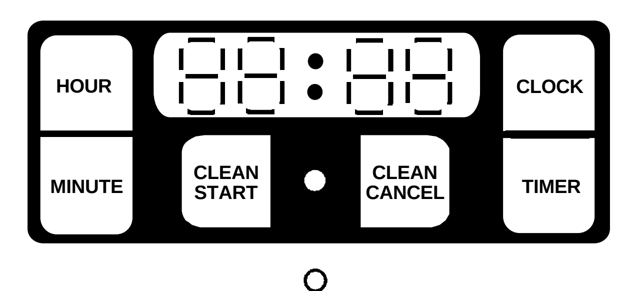
Broiling Tips

- Remove excess fat from meat before broiling. Cut edges of meat to prevent curling.
- Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot, food sticks.
- All food should be turned at least one time. Begin broiling with skin side down.
- Season meat after it has browned.
- Broiling does not require preheating.
- Begin cooking using suggested rack levels in *Broiling Guide* section to test broiler results. If food is not browned enough, cook on a higher rack position. If food is too browned, cook on a lower rack position.

1. Center food on broiling grid and pan, and place in oven.
   - Oven door must be closed.
2. Turn oven thermostat knob to “Broil”.
   - Oven indicator light glows.
3. After broiling, remove food and turn oven thermostat knob to “OFF”.



Electronic Oven Control Pads and Lights



HOUR
- Use when setting hours for timer and clock.

MINUTE
- Use when setting minutes for timer and clock.

CLOCK
- Use to set time of day.

TIMER
- Use to set timer.

CLEAN START
- Use to begin self-cleaning.

CLEAN CANCEL
- Use to stop self-cleaning.

Self-clean indicator light
- Located between CLEAN START pad and CLEAN CANCEL pad. Glows when oven is self-cleaning.

Oven indicator light
- Glows when oven cavity is warming. Located below clock. Turns on and off during baking and self-clean cycle.

Setting Electronic Clock

1. Press CLOCK pad.
2. Press MINUTE pad until correct minutes display.
3. Press HOUR pad until correct time displays.
   - Clock saves time of day after time is entered.

Setting Electronic Timer

1. Press TIMER pad.
   - 59 minutes displays.
   - Set timer up to 1 hour 59 minutes.
2. Press MINUTE pad until correct minutes display.
3. Press HOUR pad until correct time displays.
   - Timer begins counting down approximately 5 seconds after time is entered.
4. After time elapses, oven signals.
   - Press CLOCK pad to cancel signal and return to time of day.

Self-Cleaning



CAUTION

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate there is a faulty gasket or too much food residue has been left in oven. Move birds and small animals susceptible to fumes or smoke to another room.
- Oven should be cleaned before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.

1. Prepare oven for self-cleaning.

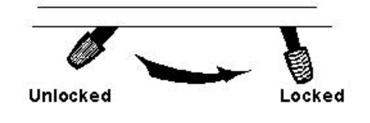


WARNING

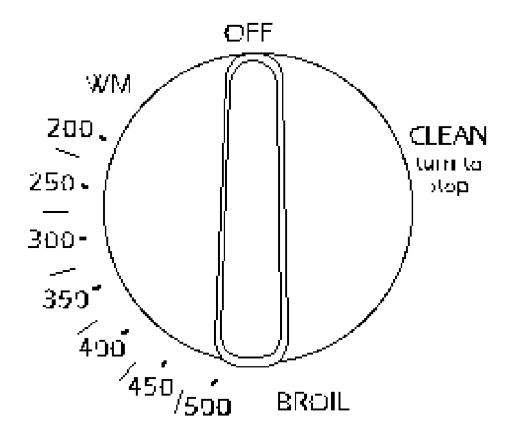
To avoid risk of smoke damage or fire, clean excess spills from oven interior.

- Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
- Clean excess spills from oven interior.
- Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.

2. Move oven door lever located above oven door to right to lock oven door.



3. Turn oven thermostat knob to “CLEAN” position.



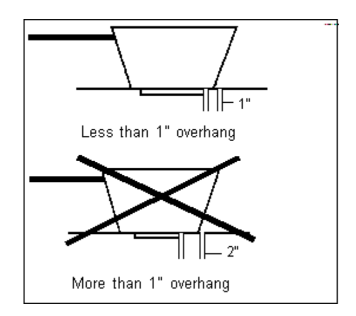
4. Press CLEAN START pad.
   - Self-clean and oven indicator light glow. If oven indicator does not glow check oven door lever.
   - Self-clean cycle lasts for approximately 3½ hours. After 3½ hours oven turns off and an end of cycle signal sounds.
5. Turn oven thermostat knob to “OFF” position when finished.
   - After oven has cooled, door can be unlocked and opened.
   - To avoid damaging door lock, do not force lever to unlocked position.

Interrupt Self-Clean Cycle

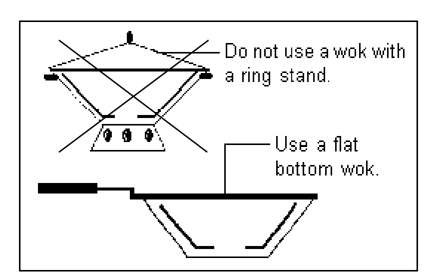
1. Push CLEAN CANCEL pad and turn oven thermostat knob to “OFF” position.
2. When oven has cooled to a safe temperature, unlock and open oven door.

Utensils

- Use proper pan size. Do not use utensils that overhang burner grate by more than 1 inch.



- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes.
- Select utensils without broken or loose handles. Handles should not be heavy enough to tilt pan.
- Select utensils with flat bottoms.
- Do not use a wok with a ring stand.

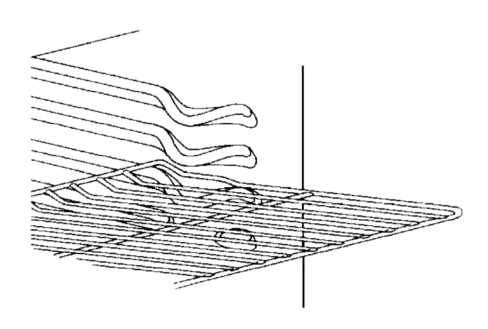


Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Oven Rack Placement

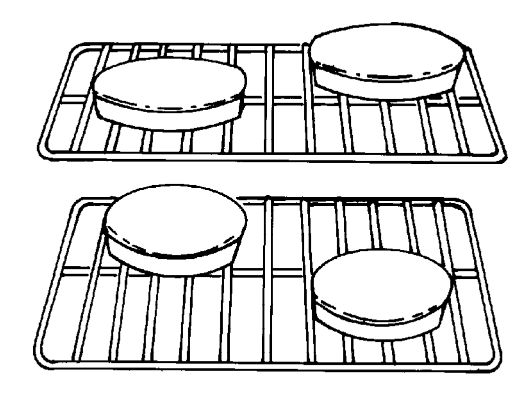
Position oven rack before turning oven on.

1. Pull rack forward to stop position.
2. Raise front edge of rack and pull until rack is out of oven.
3. Place rack in new rack position.
   - Curved edge of rack must be toward rear of oven.



Pan Placement

- Keep pans and cookie sheets 2 inches from oven walls.
- Stagger pans placed on different racks so one is not directly over the other.



Baking Guide

	Rack Position *1=Highest* *5=Lowest*	**Oven Temperature** *Fahrenheit*	**Cooking Time** *Minutes*
Angel Food Cake	5	350	28-50
Biscuits	3 or 4	375-400	8-16
Muffins	3 or 4	400-425	17-23
Cookies	3 or 4	350-400	8-20
Cupcakes	3 or 4	350-400	18-30
Brownies	3 or 4	350	25-38
Layer cakes	3 or 4	350-375	27-40
Pound Cake	3 or 4	325-350	45-70
Fresh Pies	3 or 4	400-450	35-60
Frozen pies	3	400	40-65

Roasting Guide

	Oven Temp *Fahrenheit*	**Cooking Time** *Minutes/lb.*					
			3-5lbs.			**6-8lbs.**	
		Rare	*Med*	*Well*	*Rare*	*Med*	*Well*
Beef							
Tender Cuts	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Ribs	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Sirloin Tips	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Rump/Top Round*	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Chicken/Duck							
Pieces	350			35-45			30-35
Whole	325			35-45			30-35
Ham							
Precooked	325		17-20			17-20	
Lamb							
Leg, Bone-in	325	21-25	25-30	30-35	20-23	24-28	28-33
Shoulder, Bone-in	325	21-25	25-30	30-35	20-23	24-28	28-33
Pork							
Loin	325			35-45			30-40
Rib	325			35-45			30-40
Shoulder	325			35-45			30-40
Veal							
Leg	325			35-45			30-40
Loin	325			35-45			30-40
Turkey			10-15lbs.			Over 15lbs.	
Whole	325			18-20			15-20

* For boneless rolled roasts over 6 inches thick, add 5 to 10 minutes per pound to above times.

	Rare	Internal Temp Fahrenheit Med	Well
Beef			
Tender Cuts	140-150**	150-160	170-185
Ribs	140-150**	150-160	170-185
Sirloin Tips	140-150**	150-160	170-185
Rump/Top Round*	140-150**	150-160	170-185
Chicken/Duck			
Pieces			185-190
Whole			185-190
Ham			
Precooked			130-140
Lamb			
Leg, Bone-in	140-150**	150-160	170-185
Shoulder, Bone-in	140-150**	150-160	170-185
Pork			
Loin			170-180
Rib			170-180
Shoulder			170-180
Veal			
Leg			170-180
Loin			170-180

** U.S.D.A. states in *Safe Food Book-Your Kitchen Guide*, "Rare beef is popular, but you should know that cooking it only to 140°F means some food poisoning organisms may survive."

Broiling Guide

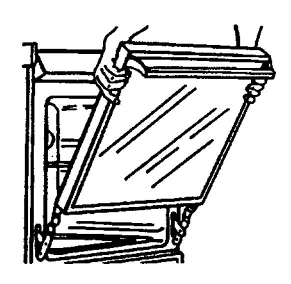
	Rack Position *1=Highest 5=Lowest*	Cooking Time *Minutes*	
		1st Side	**2nd Side**
Beef Ground			
(4) ¼ lb. patties ½-¾ inch thick	4	8	5
Beef Steaks, 1-1½ inch thick			
Rare	4	5	5
Medium	4	7	5
Well	4	10	9
Beef Steaks, 1½-2½ inch thick			
Rare	4	8	7-8
Medium	4	12	12
Well	4	13	12
Bread			
English Muffins	4 or 5	1-3	
Toast	4 or 5	1-2	30 sec.
Toaster Pastries	4 or 5	1-3	
Chicken			
2-2½ lbs. Bone-in	3 or 4	15-20	10-15
1-1½ lbs. Skinless, Boneless	4	8	8
Fish			
1lbs. Fillets, ¼-½ inch thick	4	4	5
Lobster Tails	3	10-13	
Mutton Chops			
(2) ½ inch thick, 10-12oz.	4	8	9
(2) 1½ inch thick, 1 lb.	3	10	10
Pork			
Ham Slices	3	6	7
Pork Chops, (2) ½ inch thick	4	8	10
Pork Chops, (2) 1 inch thick	3	11	11
Wieners, Sausages, and Brautwurst	4	5	1-2

Removing Oven Door

 **CAUTION**

To avoid personal injury or property damage, handle oven door with care.
- Door is heavy and can be damaged if dropped.
- Avoid placing hands in hinge area when door is removed. Hinge can snap closed and pinch hands.
- Do not scratch or chip glass, or twist door. Glass may break suddenly.
- Replace door glass if damaged.

1. Open door to first stop.
2 Remove screws if necessary.
   - Some oven doors are attached with a screw on each side of lower oven door. If no screws are apparent, go to next step.
3. Grasp door firmly on each side and lift upward until door is off hinges.
   - Do not lift door by handle. Glass can break.
   - Only push hinges closed once oven door is removed if necessary. Use both hands when closing hinge. Hinge snaps closed.



Replacing Oven Light Bulb

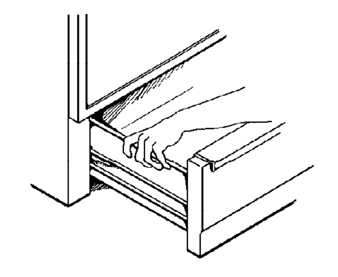
 **WARNING**

To avoid risk of burns or electrical shock, disconnect electrical supply to oven before changing light bulb.
- Before replacing light bulb make sure bulb is cool.
- Wear protective gloves.
- Do not operate oven without bulb and cover in place.

1. Disconnect electrical supply.
   - Remove oven door if desired.
2. Unscrew light bulb cover and then light bulb counterclockwise.
   - Replace light bulb with 120 volt, 40 watt appliance bulb.
   - Do not overtighten bulb or light bulb cover. They may be difficult to remove later.
3. Replace light bulb cover and oven door before use.
4. Reconnect power supply.

Removing Storage Drawer

1. Slide drawer out until it stops.
2. Grasp drawer sides near back of drawer.
3. Lift up and out.
   - Reverse to reinstall.



Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Burner Caps and Grates	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent cleaning with soap and water, and non-abrasive pad prolongs time between deep cleanings. Be sure to dry thoroughly.
Hard to Clean Burner Caps and Grates	½ Cup Ammonia	Place burner caps and grates in plastic bag with ½ cup ammonia. Do not pour ammonia into bag. Ammonia must remain in cup. To avoid rust, do not soak grates in ammonia. Close bag tightly and leave grate and caps overnight. Before bag is opened turn face away to avoid breathing or eye contact with fumes. Remove burner caps and grates from bag and rinse. Clean according to instructions above.
Broiler Pan and Grid	Soap and a Non-abrasive Plastic Scouring Pad	Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not let soiled pan and grid stand in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes. Wash or scour if necessary. Rinse and dry. The broiler pan and grid may also be cleaned in the dishwasher.
Control Knobs	Mild Soap and Water	Pull off knobs. Wash gently but do not soak. Dry and return controls to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on shaft.
Inside Oven Door	Soap and Water	Clean the outside of the door and the window area with warm soapy water. Do not clean the oven door gasket. Gasket should not be moved while cleaning. Avoid getting any cleaning materials on gasket.
Outside Finish and Backguard	Soap and Water	Wash all glass with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth. If knobs are removed, do not allow water to run down inside surface while cleaning.
Oven Interior Surfaces	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent wiping with mild soap and water prolongs time between self-cleanings. Be sure to rinse thoroughly.
Oven Racks and Storage Drawer	Soap and Water	For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly. Remove the drawer and racks for ease in cleaning. Be sure drawer is dry before replacing.

Before Calling for Service

Problem	Check
Oven light not working	Check for loose bulb. Check for burned out bulb; replace with 40 watt appliance bulb.
Oven not heating	Turn on surface burners to confirm gas is supplied to range. Confirm range is plugged in and circuit breaker is not tripped.
Oven door will not open	Wait for oven to cool. Door latch will release automatically. Unlatch door when cool.
Range top gets warm during use	This is normal.
Oven temperature is not accurate	Store bought oven thermometers do not measure oven temperature accurately. A digital thermometer is necessary to calibrate oven. Check for blocked heat vents. Aluminum foil alters oven temperature. Confirm correct utensil is used for cooking.
Oven Cycles On and Off	This is normal when baking or roasting.
Self-clean Cycle Not Working	Confirm oven door latch is closed.

Common Questions

Should the oven maintain a constant temperature on an oven thermometer?

- To maintain a temperature for baking, the oven cycles on and off. The temperature may vary up to 25°F higher or lower than the oven temperature set on the control.

Is there a problem if the oven smokes the first few times it is turned on?

- Some minor smoking is normal when using oven first few times.

Should there be an odor or smoke while self-cleaning the oven?

- There may be some smoke and odor during cleaning cycles. If there is excessive smoke or odor, too much soil remains in the bottom of the oven. If the oven smokes excessively, turn off the oven, wait for the oven to cool and wipe away the excess soil. Reset the clean cycle.

Table des matières

Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement jointe et la retourner dans les plus brefs délais. Au cas où cette carte manquerait, appeler le service-clients («Consumer Affairs Department») au 1-800-843-0304 pour les États-Unis ou au 319-622-5511 en dehors des États-Unis. Lors de tout contact avec Amana, fournir les renseignements sur l'appareil, indiqués sur la plaque signalétique qui se trouve sur l'encadrement du four lorsqu'on ouvre le tiroir de rangement. Noter les renseignements ci-dessous :

Numéro du modèle : ______________________________
Numéro de fabrication : ______________________________
Numéro de série (S/N) : ______________________________
Date d'achat : ______________________________
Nom et adresse du détaillant : ______________________________
____
____

Garder une copie de la facture pour référence ultérieure ou en cas d'utilisation de la garantie. Pour toutes questions ou pour localiser un réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) pour les États-Unis ou le 319-622-5511 hors des États-Unis. Toute prestation de garantie doit être effectuée par un réparateur agréé. Amana recommande également de contacter un réparateur agréé même lorsque la garantie vient à expiration.

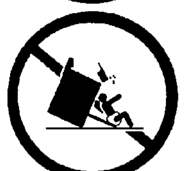
Renseignements de sécurité importants



DANGER

Afin d'éviter que la cuisinière ne bascule, celle-ci doit être bloquée à l'aide d'une ou plusieurs pattes de stabilisation. Pour s'assurer que celles-ci sont correctement en place, retirer le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière à l'aide d'une lampe électrique. La ou les pattes doivent être engagées dans le coin arrière de la cuisinière.





- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **CELA PEUT PROVOQUER DES BLESSURES**
- **INSTALLER LA OU LES PATTES DE STABILISATION FOURNIES AVEC LA CUISINIÈRE**
- **VOIR LA NOTICE D'INSTALLATION**



DANGER

Afin d'éviter toute blessure, ne jamais s'asseoir, se tenir debout ni s'appuyer sur la porte du four ni le tiroir de rangement.



DANGER

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à ce que la cuisinière soit correctement mise à la terre et toujours la débrancher du secteur électrique au niveau du compteur avant tout dépannage.



DANGER

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de décès, veiller à ce que la cuisinière soit correctement mise à la terre et toujours la débrancher du secteur électrique au niveau du compteur avant tout dépannage.



ATTENTION

Ne pas bloquer les conduits d'air nécessaires à l'aération et à la combustion.



DANGER

Afin d'éviter décès, blessures ou dégâts matériels, suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.

QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas allumer d'appareil.
- Ne pas actionner d'interrupteur électrique ; ne pas utiliser le téléphone dans votre logement.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz en lui téléphonant de chez un voisin. Suivre ses instructions.
- S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

La mise en service et les réparations doivent toujours être effectuées par un installateur ou un service de dépannage agréés ou encore un fournisseur de gaz.

Renseignements de sécurité importants

TOUS APPAREILS

1. Mise en service correcte : veiller à ce que l'appareil soit correctement mis en service et relié à la terre par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
3. Ne pas laisser les enfants seuls : ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où l'appareil est en service. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ni de se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
4. Porter des vêtements protecteurs : ne jamais porter de vêtements amples ou à manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.
5. Réparations par l'utilisateur : ne pas réparer ni changer de pièces autres que celles indiquées spécifiquement dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
6. Rangement sur l'appareil ou dans le four : ne jamais ranger de produits inflammables dans le four ni à proximité des brûleurs.
7. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des corps gras en combustion. Étouffer l'incendie ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
8. Utiliser des poignées sèches uniquement : une poignée humide ou mouillée peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas permettre le contact de la poignée avec les brûleurs. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

FOUR AUTONETTOYANT

1. Ne pas nettoyer le joint de la porte : ce joint est essentiel pour que le four soit hermétique. Veiller à ne pas le frotter, ni l'abîmer, ni le déloger.
2. Ne pas utiliser de nettoyeur pour four : ne pas utiliser de nettoyeur pour four ni de produit protecteur de quelque sorte que ce soit à l'intérieur ni à proximité du revêtement intérieur du four.
3. Nettoyer uniquement les composants indiqués dans le manuel. Voir la partie *Nettoyage*.
4. Avant de mettre le four en cycle autonettoyant : enlever la lèchefrite, les grilles et tout autre récipient.
5. Enlever tout article du dessus de la cuisinière et du dosseret.

BRÛLEURS

1. Utiliser des casseroles de dimensions appropriées : cet appareil comporte un ou plusieurs brûleurs de différentes dimensions. Sélectionner des récipients à fond plat assez grands pour que la flamme ne dépasse pas. Un récipient trop petit expose directement une partie de la flamme et risque de faire enflammer les vêtements. Par ailleurs, un récipient de dimensions appropriés utilise moins de gaz pour de meilleurs résultats.
2. Ne jamais laisser les brûleurs sans surveillance lorsqu'ils sont sur un réglage élevé. Le liquide qui déborde peut produire de la fumée ou s'enflammer.
3. Papier d'aluminium : ne pas recouvrir le fond du four de papier d'aluminium sauf de la façon indiquée dans ce manuel. Mal posé, celui-ci peut provoquer des risques d'électrocution ou d'incendie.
4. Articles vernissés : seuls certains types de verre, de céramique, de grès ou autres récipients vernissés conviennent à la cuisson sur les brûleurs sans risque d'éclater en raison de changements brusques de température.
5. Toujours tourner les poignées vers l'intérieur et ne pas les placer de façon à ce qu'elles soient au-dessus d'autres brûleurs : pour éviter de se brûler, de mettre feu à des substances inflammables ou de renverser le contenu de récipients suite à un contact accidentel, les poignées doivent être tournées à l'intérieur et ne pas être placées au-dessus d'autres brûleurs.

FOUR

1. Ouvrir la porte avec prudence : Laisser la vapeur ou l'air chauds s'échapper avant de retirer ou de remettre des plats.
2. Ne pas faire chauffer de récipients fermés : l'accumulation de pression peut provoquer l'explosion des récipients et causer des brûlures.
3. Ne pas obstruer les conduits d'aération.
4. Placement des grilles : toujours mettre les grilles en place à la hauteur voulue lorsque le four est froid. Si la grille est enlevée lorsque le four est chaud, ne pas permettre le contact des poignées protectrices avec les brûleurs.

HOTTE

1. Nettoyer fréquemment la hotte : ne pas laisser de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.
2. Avant de faire flamber de la nourriture sous la hotte, éteindre le ventilateur. S'il fonctionne, il pourrait propager la flamme et faire courir un risque d'incendie.

En cas d'incendie

Des incendies peuvent se produire suite à une cuisson excessive ou en raison d'un excès de graisse. Bien qu'un incendie soit peu probable, procéder comme suit si cela se produit :

Incendie au niveau d'un brûleur

1. Étouffer la flamme à l'aide d'un couvercle ne pouvant pas s'enflammer ou de bicarbonate de soude, ou encore utiliser un extincteur de type ABC ou BC. Ne pas utiliser d'eau, ni de sel, ni de farine.
2. Dès que cela peut être fait sans danger, tourner le bouton correspondant au brûleur sur «OFF».
   - Pour plus de sécurité, couper l'alimentation en gaz, ainsi que celle en électricité au niveau du compteur ou du fusible.

Incendie dans le four

1. En cas de présence de fumée provenant du four, ne pas ouvrir la porte du four.
2. Éteindre le four (bouton sur «OFF»).
3. Pour plus de sécurité, couper l'alimentation en gaz, ainsi que celle en électricité au niveau du compteur ou du fusible.
4. Mettre le ventilateur de la hotte en marche pour éliminer la fumée.
5. Laisser la nourriture ou la graisse finir de brûler dans le four.
6. Si la fumée et l'incendie persistent, appeler les pompiers.
7. En cas de dégâts au niveau des composants, appeler le service de dépannage avant d'utiliser la cuisinière.

Précautions

- Ne pas cuire de la nourriture sans récipient, directement sur le dessus de la cuisinière.
- Ne pas mélanger les produits d'entretien ménager. Leur interaction peut avoir des résultats nocifs, voire dangereux.
- Ne pas mettre d'articles en plastique sur des surfaces de cuisson encore chaudes. Ils pourraient coller et fondre.
- Ne pas faire glisser des objets métalliques présentant des aspérités sur le dessus de la cuisinière. Ils pourraient le rayer ou laisser des traces métalliques.
- Ne pas nettoyer le dessus de la cuisinière avec une éponge ou une lavette humide.
- Ne pas faire chauffer de graisse sans rester à proximité. La graisse excessivement chaude peut s'enflammer en débordant sur des surfaces brûlantes.
- Ne pas laisser une casserole bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide car elle risque de se trouver abîmée, ainsi que la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière comme une planche à découper.

Matériaux d'emballage

Enlever les matériaux d'emballage protecteurs de la cuisinière. S'il reste des résidus de papier collant, les nettoyer avec un linge doux propre imbibé d'alcool.

Emplacement de la cuisinière

Choisir un emplacement en tenant compte des facteurs suivants.

- Les courants d'air dûs au chauffage, à la climatisation ou à des portes et fenêtres ouvertes peuvent provoquer des problèmes au niveau de la ventilation de la cuisinière. Ne pas placer celle-ci à proximité de fenêtres ni de portes.
- Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour permettre une mise en place correcte de la cuisinière.
- Lire attentivement les instructions avant de commencer la mise en place de la cuisinière.

Ouverture dans le comptoir

 **DANGER**

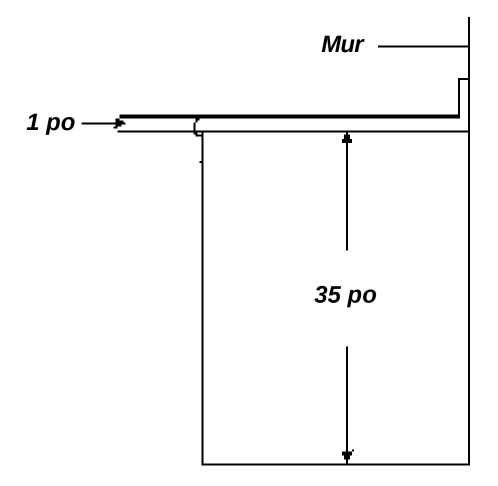
Pour éviter les risques de brûlure ou d'incendie en se penchant au-dessus des brûleurs, éviter de placer une armoire au-dessus de la cuisinière.

La cuisinière doit être encastrée dans le comptoir de façon à ce que la poignée de la porte du four dépasse d'environ 2 pouces. Préparer l'ouverture dans le comptoir en utilisant les dimensions indiquées ci-dessous et dans la partie *Conditions spéciales concernant le dessus du comptoir.*

Dimensions de la cuisinière :

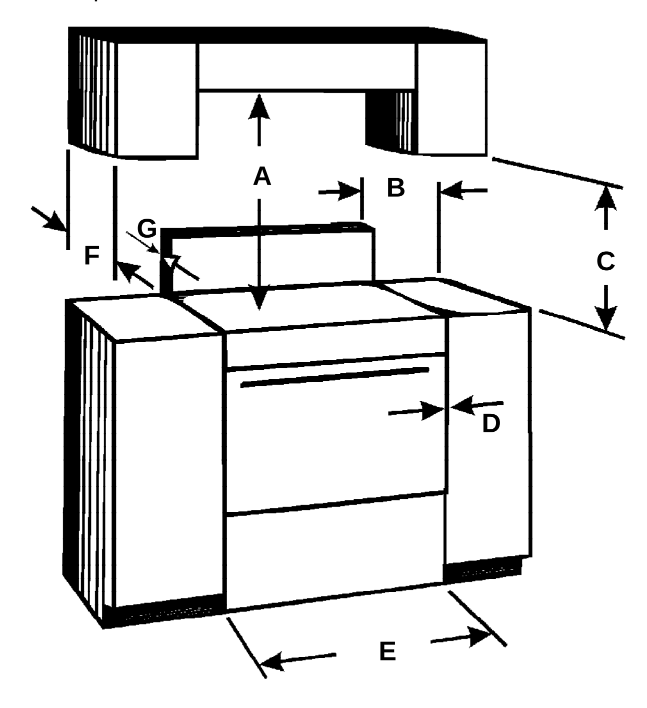
Largeur — 30 pouces
Profondeur — 25 pouces (entretoises arrière au devant du panneau latéral)
Hauteur — 36 pouces

Hauteur standard de l'armoire et du comptoir



Espaces de dégagement minimum par rapport aux surfaces inflammables

- Espace de dégagement minimum nul (0 pouce) par rapport à la paroi arrière.
- Espace de dégagement minimum de 3 pouces par rapport aux parois verticales droite ou gauche qui se trouvent au-dessus de la surface de cuisson.
- Espace de dégagement minimum nul (0 pouce) de chaque côté par rapport au comptoir et à l'armoire.
- Minimum de 30 pouces entre le dessus de la surface de cuisson et le fond d'une armoire en bois ou en métal sans protection contre les incendies.
- 24 pouces entre la surface de cuisson et une armoire en bois ou en métal présentant une protection contre les incendies placée au-dessus de la cuisinière. Le fond de l'armoire doit être protégé par du carton ignifuge d'un minimum de 1/4 po d'épaisseur couvert, au minimum, de tôle d'acier n° 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 po d'épaisseur ou de cuivre de 0,020 po d'épaisseur.



A—30 pouces minimum sans protection, 24 pouces avec
B—3 pouces (de chaque côté)
C—18 pouces minimum
D—0 pouce
E—30 1/8 pouces minimum
F—13 pouces maximum
G—0 pouce

Conditions spéciales concernant le comptoir

Certains comptoirs, en particulier ceux dont le dessus est en carreaux céramiques, sont légèrement surélevés et font alors plus de 36 pouces de haut. Suivre les indications ci-dessous si le comptoir est d'une hauteur supérieure à 36 pouces.

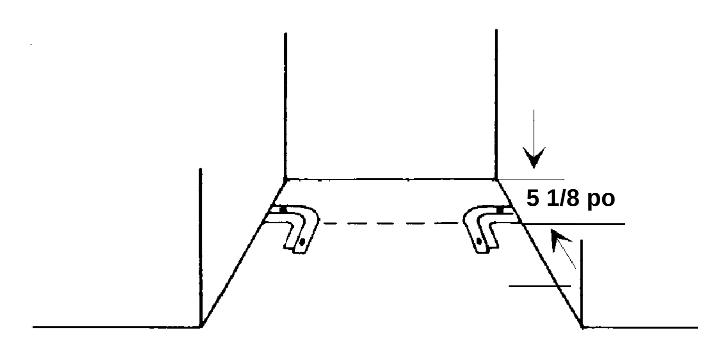
1. Monter les pieds réglables à la hauteur maximum.
2. Mesurer du plancher à la garniture latérale. Si cette dimension est inférieure à la hauteur du comptoir, il faut surélever le plancher.
3. Pour surélever le plancher, utiliser un morceau de contreplaqué aux dimensions de l'ouverture pratiquée dans l'armoire pour la cuisinière. Fixer le contreplaqué au plancher de façon à ce qu'il soit aussi stable que le plancher d'origine.
4. Poser la ou les pattes de stabilisation et pousser la cuisinière dans l'ouverture.

Pose de la patte de stabilisation

Pour réduire les risques que la cuisinière ne bascule, la fixer en place à l'aide de pattes de stabilisation. Utiliser des pattes de stabilisation rectangulaires ordinaires ou celles en L livrées avec la cuisinière. Suivre les instructions qui conviennent.

Pattes de stabilisation en L

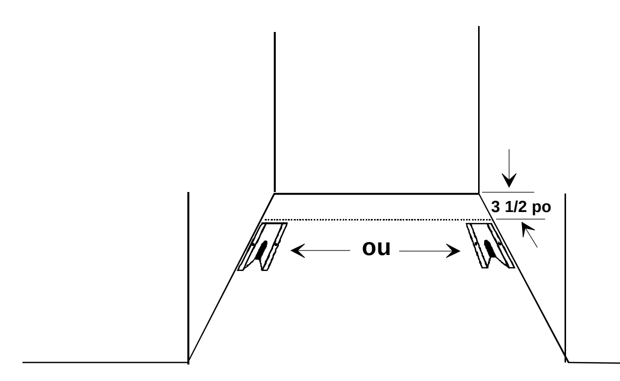
1. Mesurer 5 1/8 pouces à partir du mur arrière du côté droit et du côté gauche de l'ouverture dans l'armoire. Marquer ces points sur le plancher et tirer un trait entre les deux.
2. Positionner les pattes de stabilisation sur ce trait de façon à ce que l'extrémité de la patte soit contre l'armoire.
   - Si la cuisinière n'est pas placée contre l'armoire, la mettre à son emplacement final. Tirer un trait le long du côté de la cuisinière, de l'avant vers l'arrière. Enlever la cuisinière. Placer les pattes de stabilisation de façon à ce que le bord intérieur soit sur le trait tiré à 5 1/8 pouces du mur arrière, et l'extrémité sur le trait tiré le long du côté de la cuisinière.
   - Il doit y avoir une patte de stabilisation sur le plancher de chaque côté de la cuisinière.



3. Marquer l'emplacement des trous de chaque patte de stabilisation.
4. Percer les trous.
   - Dans le cas de bois, utiliser une mèche de 3/32 po.
   - Dans le cas de béton, utiliser une mèche à maçonnerie de 3/16 po et insérer des fixations en plastique.
5. Fixer la patte au plancher à l'aide des vis fournies.
6. Pousser la cuisinière en place.
7. Enlever le tiroir de rangement de la cuisinière et confirmer que le pied réglable est bien inséré dans la patte de stabilisation.

Patte de stabilisation rectangulaire

1. Mesurer 3 1/2 pouces à partir du mur arrière du côté droit et du côté gauche de l'ouverture dans l'armoire. Marquer ces points sur le plancher et tirer un trait entre les deux.
2. Positionner la patte de stabilisation.
   - Si la cuisinière est placée contre l'armoire, mettre la patte de stabilisation de façon à ce que le bord arrière soit sur le trait et le côté de la patte de stabilisation contre l'armoire.
   - Si la cuisinière n'est pas placée contre l'armoire, la mettre à son emplacement final. Tirer un trait le long du côté de la cuisinière, de l'avant vers l'arrière. Enlever la cuisinière. Placer la patte de stabilisation de façon à ce que le bord arrière soit sur le trait tiré à 3 1/2 pouces du mur arrière, et le côté sur le trait tiré le long du côté de la cuisinière.
   - La patte de stabilisation peut être d'un côté ou de l'autre de la cuisinière.



3. Marquer l'emplacement des 2 trous de la patte de stabilisation.
4. Percer les trous.
   - Dans le cas de bois, utiliser une mèche de 3/32 po.
   - Dans le cas de béton, utiliser une mèche à maçonnerie de 3/16 po et insérer des fixations en plastique.
5. Fixer la patte au plancher à l'aide des vis fournies.
6. Pousser la cuisinière en place.
7. Enlever le tiroir de rangement de la cuisinière et confirmer que le pied réglable est bien inséré dans la patte de stabilisation.

Alimentation en électricité



DANGER

Pour éviter tout risque d'électrocution ou de dégâts matériels, ne pas couper ni enlever la troisième broche (terre) de la fiche. Un câble trifilaire relié à la terre doit être utilisé. Ne pas raccorder la cuisinière à la terre en la reliant au flexible de raccordement, à la tubulure ni à aucun autre élément de l'alimentation en gaz car cela pourrait provoquer un incendie, l'électrocution et/ou le fonctionnement inégal de la cuisinière.

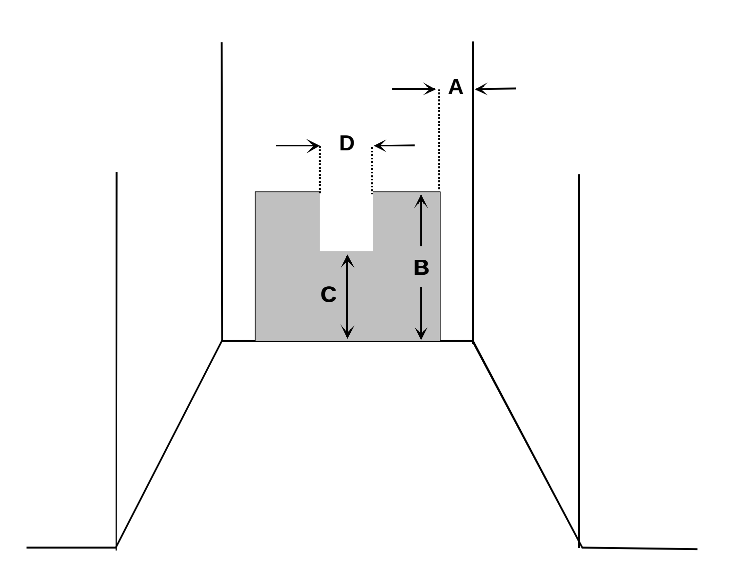
La cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, à défaut, au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 ou au «National Electrical Code» ANSI/NFPA n° 70, dernière édition, aux États-Unis.

Utiliser une prise murale à trois trous de 120 V et 60 Hz protégée par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisé 15 A. Un électricien qualifié devrait confirmer que la prise est correctement reliée à la terre.

Si la prise est à deux trous, le propriétaire de la cuisinière doit la remplacer avant d'utiliser la cuisinière. Ne pas couper le cordon, ni utiliser un adaptateur sur la fiche, ni enlever la fiche avec mise à la terre.

Dégagement pour la prise

La prise doit se trouver dans la zone indiquée ci-dessous. Le raccordement à l'électricité ne doit pas faire obstacle ni causer de problèmes avec le raccordement au gaz.



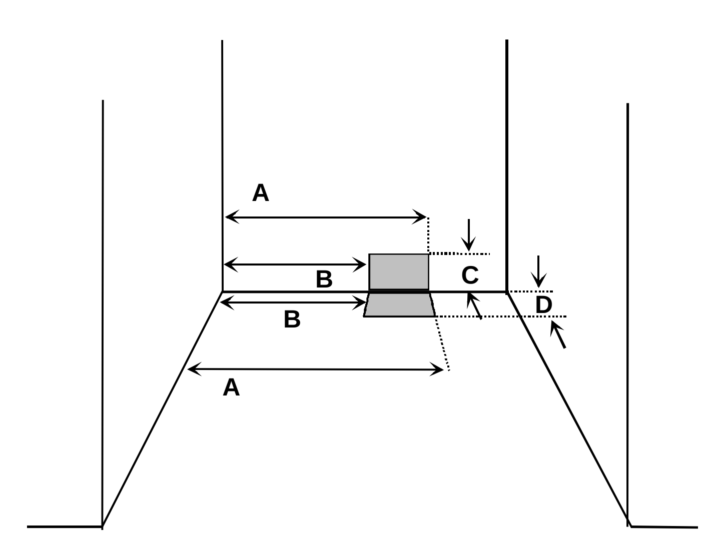
A—2 pouces (de chaque côté)
B—19 1/2 pouces
C—12 pouces
D—6 pouces

Alimentation en gaz

Avant de raccorder cet appareil au gaz, s'assurer que l'installation est conforme aux codes locaux ou, à défaut, au Code des installations de gaz CAN/CGA-B149.1 le plus récent, au Canada, ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1, dernière édition, aux États-Unis.

Emplacement du raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit se faire dans la zone indiquée ci-dessous. Le raccordement au gaz ne doit pas faire obstacle ni causer de problèmes avec le raccordement à l'électricité.



A—26 pouces
B—20 pouces
C—2 1/4 pouces
D—4 pouces

Pression de l'alimentation en gaz



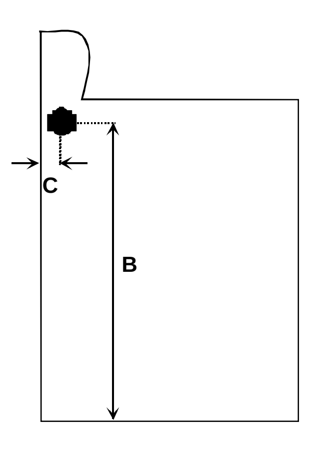
ATTENTION

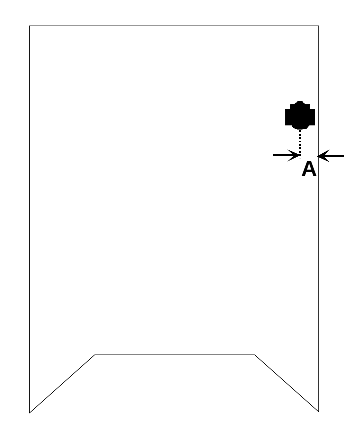
Pour éviter tous dégâts matériels, la pression de l'alimentation en gaz ne doit pas être supérieure à 14 pouces de colonne d'eau.

- La cuisinière et le robinet d'arrêt individuel doivent être désolidarisés de l'alimentation en gaz pendant tout test de pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po^2 (3,5 kPa) (14 pouces de colonne d'eau).
- La cuisinière doit être coupée de l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt pendant tout test de pression à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po^2 (3,5 kPa) (14 pouces de colonne d'eau).
- La pression de gaz utilisée pour vérifier le réglage du détendeur doit être supérieure d'au moins 1 pouce de colonne d'eau à la pression de la tubulure indiquée sur l'étiquette signalétique.

Emplacement du détendeur

Enlever le couvercle arrière pour exposer le détendeur.





A—3 3/4 pouces
B—31 1/2 pouces
C—2 pouces

Conversion au gaz naturel ou au gaz propane

Cette cuisinière est réglée sur le gaz naturel en usine. Pour l'utiliser avec du gaz propane/GPL, il faut en faire la conversion.

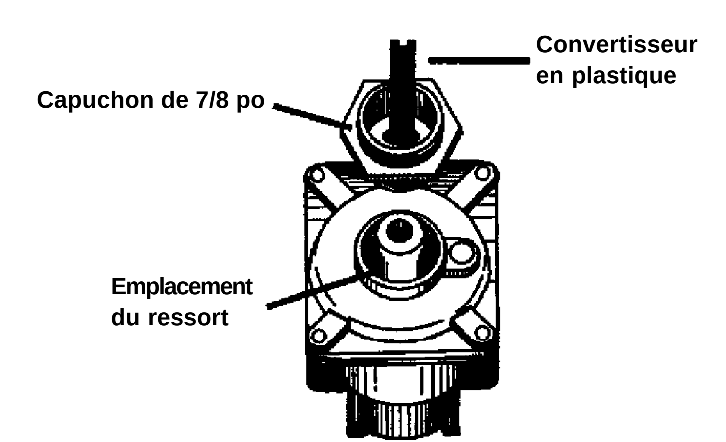


DANGER

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à toujours débrancher la cuisinière du secteur électrique avant tout dépannage.

Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz propane/GPL

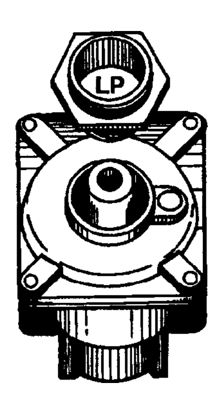
1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce.
2. Enlever le convertisseur en plastique du capuchon du détendeur.
   - Le convertisseur s'insère fortement dans le capuchon.
3. Inverser le convertisseur en plastique et le pousser fermement dans l'orifice du capuchon.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer «LPG10» ou «LP10».



4. Placer le capuchon sur le détendeur et serrer.
   - Le convertisseur ne doit pas empêcher le libre jeu du ressort dans le détendeur.

Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz propane/GPL

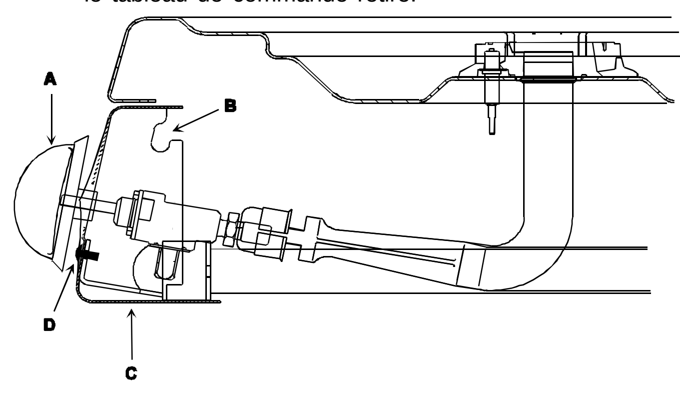
1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce.
2. Inverser le capuchon.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer «LP».



3. Mettre le capuchon sur le détendeur et serrer.

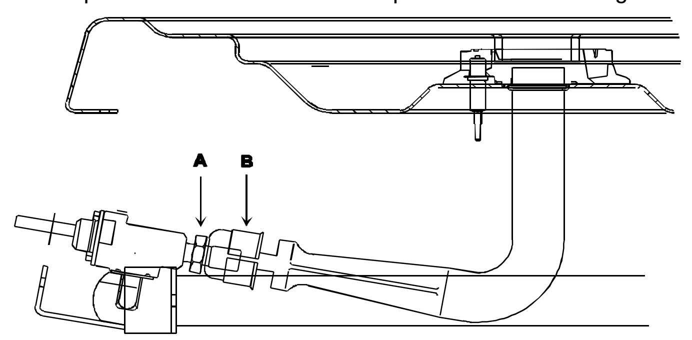
Conversion des brûleurs au gaz propane/GPL

1. Ceci enleve les 4 boutons de réglage des brûleurs de la cuisinière.
   - Exposer 2 vis sur le tableau de commande des brûleurs.
2. Enlever les 2 vis du tableau de commande.
   - Le tableau de commande descend légèrement lorsque l'on enlève les vis.
3. Soulever légèrement le bas du tableau de commande en tirant jusqu'à ce qu'il se dégage des tiges des boutons de réglage.
   - Une fois le tableau de commandes dégagé des tiges, continuer à le sortir par un mouvement de rotation. Le mettre de côté. Voir *point de pivot* à la figure ci-dessous.
   - Le robinet et la bague de serrage sont visibles une fois le tableau de commande retiré.



A—Bouton de réglage du brûleur
B—Point de pivot
C—Tableau de commande du brûleur
D—Vis

4. Faire face au devant de la cuisinière et visser les baques de serrage à fond, sans cependant trop serrer, de 1 1/2 à 2 tours.
   - Utiliser une clé à fourche de 1/2 pouce ou une clé à fourche coudée.
   - Ne pas trop serrer les bagues de serrage car cela pourrait en foirer le fil ou couper l'alimentation de gaz.

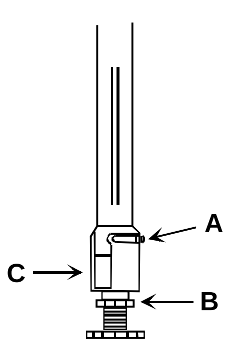


A—Bague de serrage
B—Obturateur d'air

5. Remettre le tableau de commande en place après avoir réglé l'obturateur d'air.
   - Voir la partie *Réglage de la flamme des brûleurs.*

Conversion du brûleur du four au gaz propane/GPL

1. Enlever le tiroir de rangement.
   - Voir la partie *Retrait du tiroir de rangement.*
2. Localiser et enlever les 2 vis qui fixent la plaque en Z.
   - La plaque se trouve au centre de l'arrière de la cavité du tiroir.
   - Le retrait de la plaque expose l'orifice du brûleur et l'obturateur d'air.

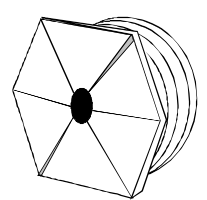


A—Vis de l'obturateur d'air
B—Bague de serrage
C—Obturateur d'air

3. Visser la baque de serrage à fond sans cependant trop serrer.
   - Ne pas trop serrer la baque de serrage car cela pourrait en foirer le fil.
4. Remettre la plaque et le tiroir de rangement en place.

Conversion du brûleur du gril au gaz propane/GPL

1. Localiser le picot de l'orifice fixé au détendeur adjacent et l'enlever pour usage ultérieur.
   - Le picot utilisé pour le gaz propane/GPL est de couleur argent et porte le chiffre 58.



Picot de l'orifice

Gaz naturel—52
Gaz propane/GPL—58

2. Ouvrir la porte du four et localiser le brûleur du gril au plafond du four.
   - Pour faciliter la conversion, enlever la porte du four. Voir sous *Retrait de la porte du four*.
3. Enlever les 2 vis qui fixent le brûleur avant au plafond du four et enlever le gril.
   - Veiller à ne pas endommager l'allumeur en enlevant le gril.
4. Dévisser le picot marqué 52 à l'aide d'une clé de douille de 5/16 pouce et le remplacer par le picot à gaz propane/ GPL marqué 58.
   - Attacher le picot marqué 52 près du détendeur pour usage ultérieur.
5. Remonter le gril et, s'il y a lieu, la porte du four.

Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz naturel

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce.
2. Enlever le convertisseur en plastique du capuchon du détendeur.
   - Le convertisseur s'insère fortement dans le capuchon.
3. Inverser le convertisseur et le pousser fermement dans l'orifice du capuchon.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer «NAT» ou ne porter aucune indication.
4. Placer le capuchon sur le détendeur et serrer.
   - Le convertisseur ne doit pas empêcher le libre jeu du ressort dans le détendeur.

Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz naturel

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce.
2. Inverser le capuchon.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer «NAT» ou ne porter aucune indication.
3. Mettre le capuchon sur le détendeur et serrer.

Conversion des brûleurs au gaz naturel

1. Ceci enleve les 4 boutons de réglage des brûleurs de la cuisinière.
   - Exposer 2 vis sur le tableau de commande des brûleurs.
2. Enlever les 2 vis du tableau de commande.
   - Le tableau de commande descend légèrement lorsque l'on enlève les vis.
3. Soulever légèrement le bas du tableau de commande en tirant jusqu'à ce qu'il se dégage des tiges des boutons de réglage.
   - Une fois le tableau de commandes dégagé des tiges, continuer à le sortir en un mouvement roulant. Le mettre de côté.
   - Le robinet et la bague de serrage sont visibles une fois le tableau de commande retiré.
4. Faire face au devant de la cuisinière et dévisser les baques de serrage de 2 tours.
   - Utiliser une clé à molette coudée.
5. Remettre le tableau de commande en place après avoir réglé l'obturateur d'air des brûleurs.
   - Voir la partie *Réglage de la flamme des brûleurs.*

Conversion du brûleur du four au gaz naturel

1. Enlever le tiroir de rangement.
   - Voir la partie *Retrait du tiroir de rangement.*
2. Localiser et enlever les 2 vis qui fixent la plaque en Z.
   - La plaque se trouve au centre de l'arrière de la cavité du tiroir.
   - Le retrait de la plaque expose l'orifice du brûleur et l'obturateur d'air.
3. Dévisser la baque de serrage 2 tours daus le sens anti-horaire.
4. Remettre la plaque et le tiroir de rangement en place.

Conversion du brûleur du gril au gaz propane/GPL

1. Localiser le picot au gaz propane/GPL de l'orifice fixé au détendeur adjacent et l'enlever pour usage ultérieur.
   - Le picot utilisé pour le gaz propane/GPL est de couleur argent et porte le chiffre 52.
2. Ouvrir la porte du four et localiser le brûleur du gril au plafond du four.
   - Pour faciliter la conversion, enlever la porte du four. Voir sous *Retrait de la porte du four*.
3. Enlever les 2 vis qui fixent le brûleur avant au plafond du four et enlever le gril.
   - Veiller à ne pas endommager l'allumeur en enlevant le gril.
4. Dévisser le picot marqué 58 à l'aide d'une clé de douille de 5/16 pouce et le remplacer par le picot à gaz naturel marqué 52.
5. Remonter le gril et, s'il y a lieu, la porte du four.

Raccordement au gaz

Raccorder le détendeur à l'alimentation en gaz à l'aide d'une tubulure ou d'un flexible de raccordement. Le détendeur fourni avec cette cuisinière est équipé d'une connexion femelle de 1/2 pouce NPT. Si un raccord est nécessaire, retirer le tiroir de rangement, pousser la cuisinière en place et installer le raccord. Voir le schéma ci-dessous.

- Un robinet d'arrêt, non fourni avec la cuisinière, doit être posé dans un endroit accessible à l'extérieur de la cuisinière.
- Utiliser de la pâte à joints résistant aux effets du gaz propane sur le filetage de toutes les tubulures mâles.
- Utiliser uniquement le détendeur fourni.
- Ne pas trop serrer le raccord lors du raccordement du détendeur car celui-ci pourrait se trouver fêlé.
- Maintenir le détendeur en place à l'aide d'une clé lors de la pose des raccords.

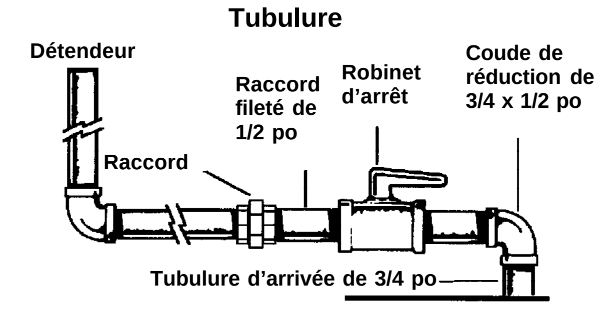


DANGER

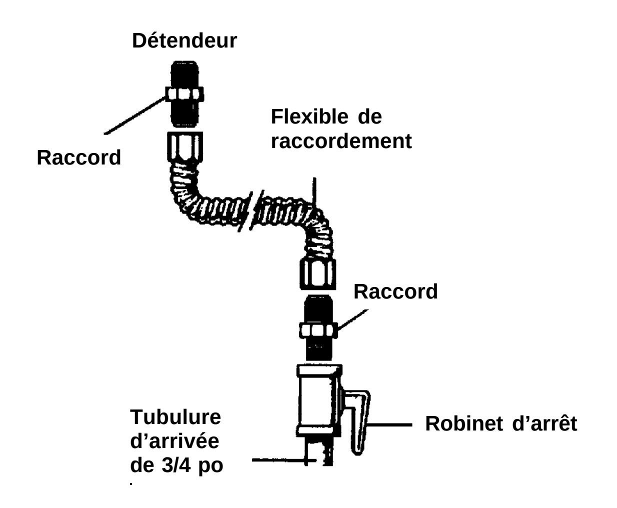
Afin d'éviter tous dégâts matériels ou blessures, utiliser uniquement un flexible de raccordement neuf homologué AGA/CGA.

- Ne pas utiliser un flexible de raccordement usagé.
- Ne pas réutiliser l'ancien flexible de raccordement après avoir déplacé la cuisinière.

Tubulure



Flexible de raccordement



Vérification des fuites de gaz

Une fois le raccordement au gaz effectué, ouvrir le robinet d'arrêt et vérifier que les joints et raccords de la conduite de gaz et de la cuisinière ne présentent pas de fuites.



DANGER

Afin d'éviter tous dégâts ou blessures graves, ne jamais vérifier la présence de fuites à l'aide d'une allumette enflammée.

1. Mettre du savon sur le raccord.
   - S'il se forme des bulles, il y a une fuite.
2. S'il se forme des bulles, fermer l'arrivée de gaz.
3. S'il y a une fuite au niveau d'un joint installé en usine, le resserrer.
   - Si la fuite ne se trouve pas au niveau d'un joint installé en usine, le dévisser, mettre de la pâte à joint et serrer.
4. Revérifier que le raccord ne présente pas de fuite après avoir resserré le raccord.
   - Revérifier tout raccord qui aurait pu être desserré au cours du réglage précédent.

Obstruction des ouvertures

Les ouvertures pratiquées dans le mur, derrière la cuisinière, ou dans le plancher, sous la cuisinière, doivent être bouchées avant de la mettre en place.

Mise de la cuisinière en place

Brancher la cuisinière. La pousser en place. La mettre de niveau à l'aide des pieds réglables. La cuisinière doit être de niveau pour cuire rôtis, pains et gâteaux uniformément.

- Se servir d'un niveau placé sur la grille supérieure ou sur le dessus de la cuisinière pour la mettre de niveau.
- Il doit dépasser 1/4 pouce des pieds réglables de façon à ce qu'ils puissent s'engager dans la patte de stabilisation.

Retrait et remise en place de la cuisinière

1. Débrancher la cuisinière.
2. Fermer le gaz au robinet et désolidariser la cuisinière de l'alimentation en gaz.
3. Retirer la cuisinière et la pousser de côté.
4. Enlever la patte de stabilisation et la fixer au nouvel emplacement prévu en suivant les indications fournies avec la patte.
5. Pour remettre la cuisinière en place, suivre les indications de la partie *Mise en place* de ce manuel.
   - Ne pas réutiliser le flexible de raccordement lors du changement d'emplacement de la cuisinière.

Réglage de la flamme des brûleurs de la surface de cuisson

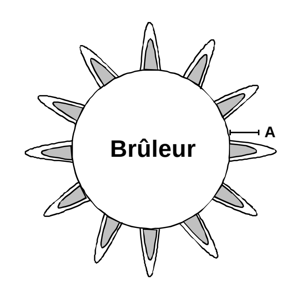
Une flamme correctement réglée est pure et bleue et présente un cône bien défini d'environ 1/4 à 1/2 pouce de long. Voir la partie *Fonctionnement des brûleurs de la surface de cuisson* pour l'utilisation des brûleurs.



DANGER

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, débrancher la cuisinière du secteur électrique avant tout dépannage.

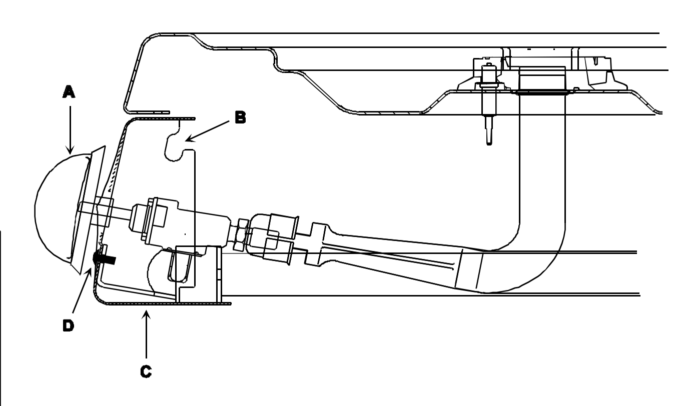
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur.
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur.



A—1/4 à 1/2 pouce de longueur

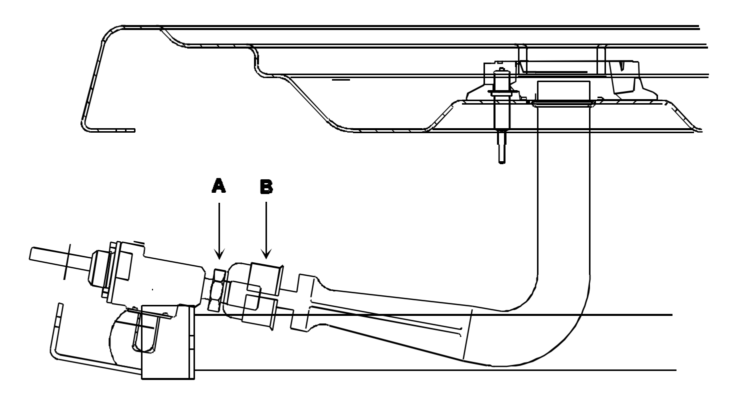
Réglage de l'obturateur d'air

1. Ceci enleve les 4 boutons de réglage des brûleurs de la cuisinière.
   - Exposer 2 vis sur le tableau de commande des brûleurs.
2. Enlever les 2 vis du tableau de commande.
   - Le tableau de commande descend légèrement lorsque l'on enlève les vis.
3. Soulever légèrement le bas du tableau de commande en tirant jusqu'à ce qu'il se dégage des tiges des boutons de réglage.
   - Une fois le tableau de commandes dégagé des tiges, continuer à le sortir par un mouvement de rotation. Le mettre de côté. Voir *point de pivot* à la figure ci-dessous.
   - Le robinet et la bague de serrage sont visibles une fois le tableau de commande retiré.



A—Bouton de réglage du brûleur
B—Point de pivot
C—Tableau de commande du brûleur
D—Vis

4. Faire coulisser l'obturateur d'air pour l'ouvrir ou le fermer, en fonction de l'apparence de la flamme.
   - Faire coulisser l'obturateur d'air pour l'ouvrir ou le fermer, en fonction de l'apparence de la flamme.
   - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, fermer l'obturateur.



A—Bague de serrage
B—Obturateur d'air

5. Remonter le tableau de commande.

Réglage de la hauteur de la flamme à feu doux

1. Pousser et tourner le bouton de réglage du brûleur et le mettre sur la position «LITE» (allumage).
   - Le dispositif d'allumage fait des étincelles jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
2. Mettre le réglage sur feu doux.
3. Retirer le bouton de réglage.
4. Maintenir la tige en place et visser ou dévisser la vis qui se trouve au centre jusqu'à ce que la flamme soit réglée.
   - Utiliser un petit tournevis régulier.
5. Remettre le bouton de réglage en place.
6. Allumer et éteindre le brûleur pour en vérifier la flamme.

Réglage de la flamme du four

Une flamme correctement réglée est pure et bleue et présente un cône bien défini de 1/2 pouce de long.

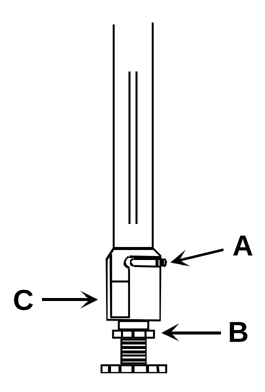
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur.
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur.



DANGER

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, débrancher la cuisinière du secteur électrique avant tout dépannage.

1. Enlever le tiroir de rangement.
   - Voir la partie *Retrait du tiroir de rangement.*
2. Localiser et enlever les 2 vis qui fixent la plaque en Z.
   - La plaque se trouve au centre de l'arrière de la cavité du tiroir.
   - Le retrait de la plaque expose l'orifice du brûleur et l'obturateur d'air.



A—Vis de l'obturateur d'air
B—Bague de serrage
C—Obturateur d'air

3. Dévisser la vis de blocage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer l'obturateur.
   - Resserrer la vis de blocage de l'obturateur une fois le réglage effectué.
4. Remettre la plaque et le tiroir de rangement en place.

Flamme du gril

La flamme doit toujours être floue. La partie mal définie de la flamme doit faire environ 3/8 pouce d'épaisseur. Le brûleur du gril ayant un orifice à ouverture fixe, ne pas essayer de le régler. Le gril n'est pas équipé d'un obturateur d'air.

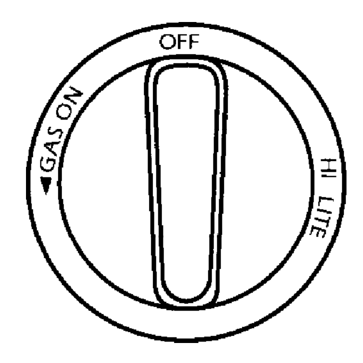
Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson



DANGER

Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. La graisse et les liquides qui débordent peuvent provoquer un incendie.

1. Pousser sur le bouton et le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «LITE» (allumage).



2. Une fois le brûleur allumé, mettre le bouton sur le réglage désiré.
   - Les boutons peuvent être mis sur n'importe quelle température de cuisson. Les réglages ne produisent pas de «clic» distinct.
   - Utiliser le réglage «HI» pour amener les liquides à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, baisser le feu.
3. Une fois la cuisson terminée, mettre le réglage sur «OFF» (arrêt).

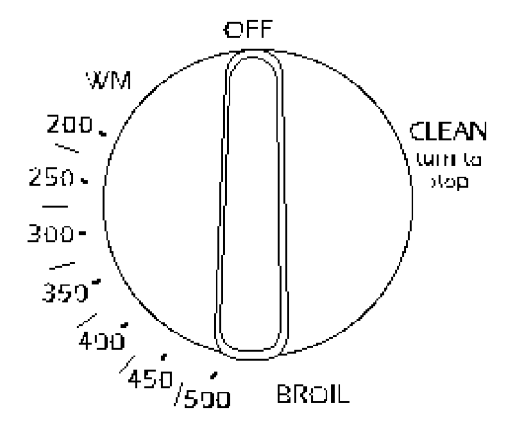
Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson en cas de panne de secteur

Bien que le système d'allumage du brûleur soit électrique, il est possible d'allumer les brûleurs de la surface de cuisson pendant une panne. Ne jamais essayer d'allumer le brûleur du four ou du gril pendant une panne.

1. Placer une allumette à la base du brûleur voulu.
2. Appuyer sur le bouton et le mettre sur «LITE» (allumage).
3. Une fois le gaz allumé, retirer l'allumette et tourner le bouton sur le réglage désiré.

Cuisson au four

1. Ouvrir la porte du four pour confirmer que rien n'a été rangé dans le four et mettre les grilles à la hauteur voulue.
2. Pour préchauffer le four, mettre le thermostat sur la température désirée. Voir l'illustration ci-dessous.
   - Le voyant du four s'allume.
   - Lorsque le voyant du four s'éteint, le four a atteint la température désirée. Pendant la cuisson, le voyant s'allume et s'éteint en même temps que le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir la température du four au niveau désiré.
   - Attendre que le voyant se soit allumé et éteint par deux fois pendant le préchauffage.
3. Placer la nourriture dans le four.
4. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirer la nourriture et mettre le bouton du thermostat sur «OFF» (arrêt).



Lumière du four

- Sert à éclairer l'intérieur du four.
- Éclaire l'intérieur du four lorsque la porte est ouverte ou que l'interrupteur est allumé.
- L'interrupteur se trouve sur le tableau de commande, à côté de l'horloge.

Cuisson au gril



DANGER

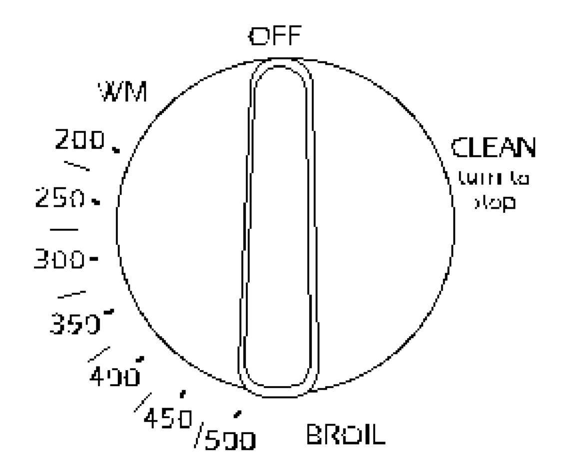
Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas tapisser la grille du gril de papier d'aluminium.

- Le papier d'aluminium peut retenir et accumuler la graisse sur le dessus de la grille, à proximité du brûleur, et provoquer un incendie.
- Ne jamais laisser un four sans surveillance pendant la cuisson au gril. L'excès de cuisson peut provoquer un incendie.

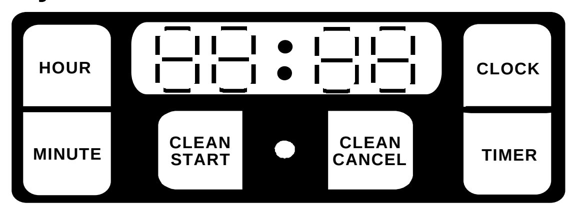
Conseils de cuisson au gril

- Enlever l'excès de graisse de la viande avant de la cuire au gril. Faire des entailles sur les bords de la viande pour éviter qu'ils se rétractent pendant la cuisson.
- Mettre les pièces à cuire sur une lèchefrite froide non graissée. Si elle est chaude, les pièces colleront.
- Tourner les pièces à cuire au moins une fois. Commencer la cuisson avec la peau sur le dessous.
- Assaisonner la nourriture une fois qu'elle est dorée.
- Il est inutile de préchauffer le four pour une cuisson au gril.
- Au départ, utiliser la hauteur de grille conseillée dans la partie *Guide de cuisson au gril* pour vérifier les résultats obtenus. Si la pièce à cuire n'est pas assez dorée, élever la grille. Si est elle trop brune, abaisser la grille.

1. Mettre la nourriture au centre de la lèchefrite et de la grille, puis placer le tout dans le four.
   - La porte du four diot être fermée.
2. Mettre le bouton du thermostat sur «Broil» (gril).
   - Le voyant du four s'allume.
3. Une fois la cuisson au gril terminée, retirer la nourriture et mettre le thermostat sur «OFF» (arrêt).



Touches de commandes électroniques et voyants lumineux du four



HOUR (heure)

- Sert à régler les heures dans l'utilisation de l'horloge et de la minuterie.

MINUTES

- Sert à régler les minutes dans l'utilisation de l'horloge et de la minuterie.

CLOCK (horloge)

- Sert à mettre l'horloge à l'heure.

TIMER (minuterie)

- Sert à régler la minuterie.

CLEAN START (commencer l'autonettoyage)

- Sert à mettre l'autonettoyage en marche.

CLEAN CANCEL (annuler l'autonettoyage)

- Sert à arrêter l'autonettoyage.

Voyant de l'autonettoyage

- Se trouve entre les touches CLEAN START et CLEAN CANCEL. S'allume lorsque le four est en cycle d'autonettoyage.

Voyant du four

- S'allume lorsque le four préchauffe. Se trouve sous l'horloge. S'allume et s'éteint pendant la cuisson ou le cycle d'autonettoyage.

Mise à l'heure de l'horloge électronique

1. Appuyer sur la touche CLOCK.
2. Appuyer sur la touche MINUTE jusqu'à ce que l'affichage indique le nombre de minutes voulu.
3. Appuyer sur la touche HOUR jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure voulue.
   - L'horloge reste à l'heure une fois réglée.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur la touche TIMER.
   - L'affichage indique 59 minutes.
   - Régler la minuterie pour une durée maximum de 1 heure et 59 minutes.
2. Appuyer sur la touche MINUTE jusqu'à ce que l'affichage indique le nombre de minutes désiré.
3. Appuyer sur la touche HOUR jusqu'à ce que l'affichage indique le nombre d'heures désiré.
   - La minuterie commence le compte à rebours environ 5 secondes après que la durée désirée ait été entrée.
4. Une fois la durée désirée écoulée, le four émet un signal sonore.
   - Appuyer sur la touche CLOCK pour annuler le signal sonore et ramener l'affichage à la fonction horloge.

Autonettoyage



ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure, ne pas toucher les conduits de ventilation du four ou les surfaces à proximité au cours de l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment brûlantes pour causer des brûlures.

- Il est normal qu'il se produise un peu de fumée au cours du nettoyage. Un excès de fumée peut indiquer un joint défectueux ou la présence de résidus excessifs dans le four. Mettre tout oiseau ou autre petit animal susceptible d'être incommodé par la fumée et les vapeurs dans une autre pièce.
- Nettoyer le four avant qu'il ne soit trop sale. Essuyer tout liquide ayant débordé excessivement avant l'autonettoyage.
- Ne pas utiliser le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas en place.

1. Préparer le four pour l'autonettoyage.

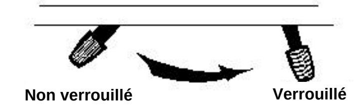


DANGER

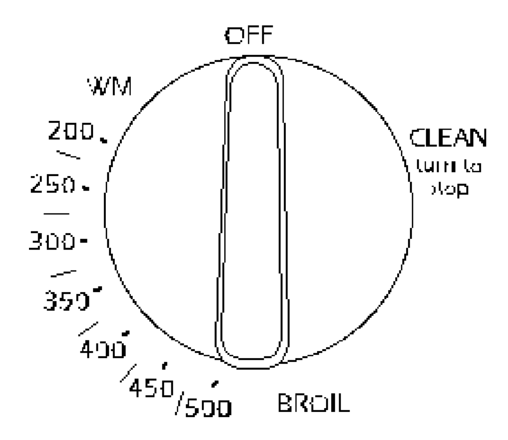
Pour éviter les risques d'incendie et de dégâts par la fumée, nettoyer les liquides qui débordent dans le four.

- Enlever les grilles et tout plat ou récipient du four.
- Nettoyer tout liquide qui a débordé excessivement dans le four.
- Enlever tout article se trouvant sur le dessus de la cuisinière ou sur le dosseret. Ces surfaces peuvent devenir brûlantes pendant l'autonettoyage.

2. Pousser le levier de blocage qui se trouve au-dessus de la porte du four vers la droite pour bloquer la porte du four.



3. Mettre le thermostat sur CLEAN.



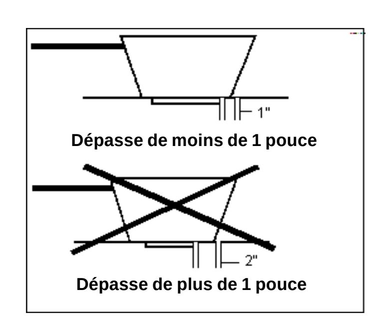
4. Pousser sur la touche CLEAN START (commencer l'autonettoyage).
   - Les voyants de l'autonettoyage et du four s'allument. Si le voyant du four ne s'allume pas, vérifier que le levier de blocage est bien en position fermée.
   - Le cycle d'autonettoyage dure environ 3 1/2 heures et demie. Au bout de ce laps de temps, le four s'éteint et le signal sonore de fin de cycle d'autonettoyage retentit.
5. Mettre le bouton du thermostat sur «OFF» (arrêt) une fois l'autonettoyage terminé.
   - Une fois le four refroidi, la porte peut être déverrouillée et ouverte.
   - Éviter d'endommager le verrouillage de la porte. Pour cela, ne pas forcer l'ouverture du levier de blocage.

Interruption du cycle d'autonettoyage

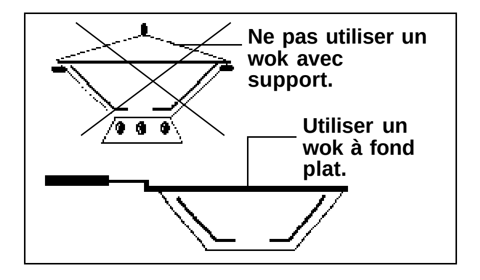
1. Appuyer sur la touche CLEAN CANCEL (annuler l'autonettoyage) et mettre le thermostat sur «OFF» (arrêt).
2. Une fois le four suffisamment froid, déverrouiller la porte et l'ouvrir.

Récipients

- Utiliser des casseroles dont les dimensions conviennent aux brûleurs. Elles ne doivent pas dépasser de la grille du brûleur de plus d'un pouce.



- Utiliser les récipients vernissés avec prudence. Certains articles en verre, en grès ou autres matières de ce type peuvent se briser en raison du changement brusque de température.
- Utiliser des récipients dont les queues et les poignées ne sont pas cassées ni en mauvais état. Le poids des poignées ne doit pas faire basculer la casserole.
- Sélectionner des récipients à fond plat.
- Ne pas utiliser de wok sur son support.

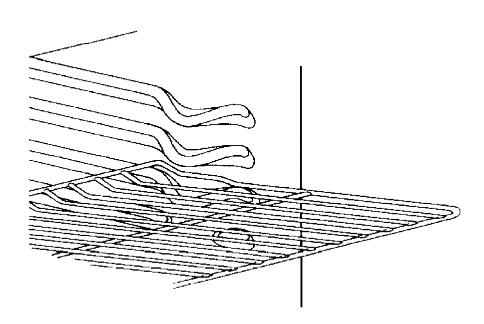


Les durées et températures suivantes sont données à titre indicatif seulement. Elles peuvent, ainsi que la hauteur de grille, varier en fonction des conditions de cuisson et de type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au bout du temps de cuisson minimum. Dans le cas d'une cuisson au four, choisir la hauteur de grille en fonction de la grosseur de la pièce à cuire.

Placement des grilles

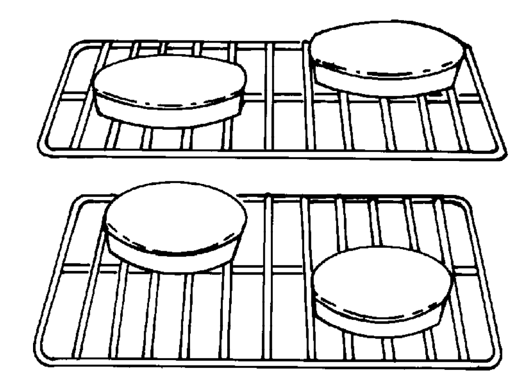
Mettre la grille à la hauteur voulue avant d'allumer le four.

1. Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille et tirer jusqu'à ce qu'elle soit sortie du four.
3. Mettre la grille à la hauteur voulue.
   - Le bord recourbé de la grille repose contre l'arrière du four.



Placement des plats

- Placer les plats et les tôles à biscuits à 2 pouces des parois du four.
- Dans le cas d'une cuisson sur deux grilles, placer les plats de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.



Guide de cuisson de pains et gâteaux

	Position de la grille *1=la plus élevée* *5=la plus basse*	**Température du four** *Degrés Fahrenheit*	**Temps de cuisson** *Minutes*
Gâteau des anges	5	350	28-50
Biscuits	3 ou 4	375-400	8-16
Muffins	3 ou 4	400-425	17-23
Gâteaux secs	3 ou 4	350-400	8-20
Petits gâteaux	3 ou 4	350-400	18-30
Carrés au chocolat	3 ou 4	350	25-38
Gâteaux fourrés	3 ou 4	350-375	27-40
Quatre-quarts	3 ou 4	325-350	45-70
Tartes fraîches	3 ou 4	400-450	35-60
Tartes congelées	3	400	40-65

Guide de cuisson de rôtis

	Température du four *Degrés Fahrenheit*	**Temps de cuisson** *Minutes/lb*					
		3-5 lb			**6-8 lb**		
		Saignant	*À point*	*Bien cuit*	*Saignant*	*À point*	*Bien cuit*
Boeuf							
Morceaux tendres	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Côtes	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Pointes de surlonge	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Croupe/intérieur de ronde*	325	24-33	35-39	40-45	18-22	22-29	30-35
Poulet/canard							
Découpé	350			35-45			30-35
Entier	325			35-45			30-35
Jambon							
Précuit	325		17-20			17-20	
Agneau							
Gigot non désossé	325	21-25	25-30	30-35	20-23	24-28	28-33
Épaule non désossée	325	21-25	25-30	30-35	20-23	24-28	28-33
Porc							
Longe	325			35-45			30-40
Côtes	325			35-45			30-40
Épaule	325			35-45			30-40
Veau							
Cuissot	325			35-45			30-40
Longe	325			35-45			30-40
Dinde			10-15 lb			Plus de 15 lb	
Entière	325			18-20			15-20

* Dans le cas de rôtis désossés de plus de 6 pouces d'épaisseur, ajouter 5 à 10 minutes par livre au temps de cuisson.

	Température intérieure Degrés Fahrenheit		
	Saignant	*À point*	*Bien cuit*
Boeuf			
Morceaux tendres	140-150**	150-160	170-185
Côtes	140-150**	150-160	170-185
Pointes de surlonge	140-150**	150-160	170-185
Croupe/intérieur de ronde*	140-150**	150-160	170-185
Poulet/canard			
Découpé			185-190
Entier			185-190
Jambon			
Précuit			130-140
Agneau			
Gigot non désossé	140-150**	150-160	170-185
Épaule non désossée	140-150**	150-160	170-185
Porc			
Longe			170-180
Côtes			170-180
Épaule			170-180
Veau			
Cuissot			170-180
Longe			170-180

** L'U.S.D.A. (ministère de l'agriculture américain) indique, dans son guide *Safe Food Book - Your Kitchen Guide :* «Le boeuf saignant est très demandé mais il faut savoir que, lorsque sa température intérieure est inférieure à 140° F, certains organismes pouvant provoquer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre.»

Guide de cuisson au gril

	Hauteur de grille *1 = la plus élevée* *5 = la plus basse*	Temps de cuisson *Minutes* 1[er] côté	 2[e] côté
Boeuf haché			
4 hamburgers de 1/4 lb épais de 1/2 à 3/4 po	4	8	5
Biftecks épais de 1 à 1 1/2 po			
Saignant	4	5	5
À point	4	7	5
Bien cuit	4	10	9
Biftecks épais de 1 1/2 à 2 1/2 po			
Saignant	4	8	7-8
À point	4	12	12
Bien cuit	4	13	12
Pain			
Muffins	4 ou 5	1-3	
Rôtie	4 ou 5	1-2	30 s
Pâtisseries à grille-pain	4 ou 5	1-3	
Poulet			
2 à 2 1/2 lb non désossé	3 ou 4	15-20	10-15
1 à 1 1/2 désossé, sans peau	4	8	8
Poisson			
Filets de 1 lb, épais de 1/4 à 1/2 po	4	4	5
Queues de homard	3	10-13	
Côtelettes d'agneau			
2 épaisses de 1/2 po, 10 à 12 oz	4	8	9
2 épaisses de 1 1/2 po, 1 lb	3	10	10
Porc			
Jambon en tranches	3	6	7
Côtes de porc, 2 épaisses de 1/2 po	4	8	10
Côtes de porc, 2 épaisses de 1 po	3	11	11
Hot-dogs, saucisses et saucisses bratwurst	4	5	1-2

Dépose de la porte du four

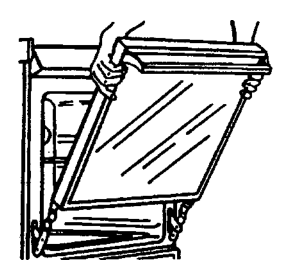


ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessures ou de dégâts matériels, ouvrir la porte avec précaution.

- La porte est lourde et peut être endommagée si on la laisse tomber.
- Éviter de mettre les mains près des charnières lorsque l'on retire la porte. La charnière peut se rabattre violemment et pincer les doigts.
- Ne pas rayer ni ébrécher le verre, ni tordre la porte. Le verre pourrait se briser brutalement.
- Remplacer le verre de la porte s'il est endommagé.

1. Ouvrir la porte jusqu'au premier cran d'ouverture.
2. Enlever les vis s'il y a lieu.
   - Certaines portes sont fixées en place par une vis de chaque côté de la partie inférieure de la porte. S'il ne semble pas y avoir de vis, passer à l'étape suivante.
3. Saisir fermement chaque côté de la porte et lever jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses charnières.
   - Ne pas lever la porte par la poignée. Le verre pourrait se briser.
   - Pousser sur les charnières pour les fermer une fois la porte déposée s'il y a lieu. Les fermer à deux mains. Elles se rabattent en place.



Changement de l'ampoule du four



DANGER

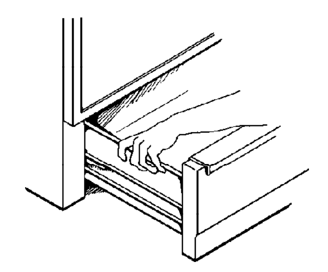
Pour éviter les risques de brûlures ou d'électrocution, débrancher la cuisinière du secteur électrique avant de changer l'ampoule.

- Veiller à ce que l'ampoule soit froide avant de la changer.
- Porter des gants de protection.
- Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule soient en place.

1. Débrancher la cuisinière du secteur.
   - Enlever la porte du four s'il y a lieu.
2. Dévisser le couvre-ampoule, puis l'ampoule.
   - Remplacer l'ampoule par une ampoule pour appareils électro-ménagers de 40 W pour 120 V.
   - Ne pas trop visser l'ampoule ni le couvre-ampoule. Ils pourraient être difficiles à dévisser par la suite.
3. Remettre le couvre-ampoule en place et remonter la porte du four avant d'utiliser le four.
4. Rebrancher la cuisinière.

Retrait du tiroir de rangement

1. Tirer sur le tiroir jusqu'à ce qu'il bute.
2. Prendre les côtés du tiroir vers l'arrière.
3. Soulever et sortir.
   - Procéder inversement pour le remettre en place.



Nettoyage

Pièce	Produits	Indications
Chapeaux et grilles de brûleurs	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Les nettoyages fréquents à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif permet d'espacer les nettoyages en profondeur. Veiller à bien sécher.
Chapeaux et grilles de brûleurs difficiles à nettoyer	1/2 tasse d'ammoniaque	Placer les chapeaux et les grilles de brûleurs dans un sac en plastique avec 1/2 tasse d'ammoniaque. Ne pas verser l'ammoniaque dans le sac. L'ammoniaque doit rester dans la tasse. Pour éviter que les grilles ne rouillent, ne pas les faire tremper dans l'ammoniaque. Fermer hermétiquement le sac et laisser l'ammoniaque agir jusqu'au lendemain. Au moment d'ouvrir le sac, détourner le visage pour éviter de respirer les vapeurs d'ammoniaque ou leur contact avec les yeux. Enlever les articles du sac en plastique et rincer. Nettoyer en suivant les indications précédentes.
Lèchefrite et grille	Savon et tampon à récurer non abrasif	Éliminer la graisse, laisser la lèchefrite et la grille refroidir légèrement. (Ne pas laisser la lèchefrite et la grille sales refroidir dans le four.) Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes. Laver ou récurer si nécessaire. Rincer et sécher. La lèchefrite et la grille peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
Boutons de réglage	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les laver avec douceur, sans les faire tremper. Les sécher et les remettre en place en veillant à les placer de façon à ce que la partie plate de l'orifice du bouton corresponde à la partie plate de la tige.
Intérieur de la porte du four	Eau savonneuse	Nettoyer l'extérieur de la porte et la vitre à l'eau savonneuse tiède. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Ne pas déplacer le joint pendant le nettoyage. Éviter le contact de tout produit de nettoyage avec le joint.
Fini extérieur et dosseret	Eau savonneuse	Nettoyer les surfaces en verre avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec. Si les boutons sont enlevés, ne pas faire couler d'eau derrière la surface.
Surfaces intérieures du four	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Nettoyer fréquemment ces surfaces à l'eau et au savon doux pour espacer les nettoyages en utilisant la fonction d'autonettoyage. Veiller à rincer à fond.
Grilles du four et tiroir de rangement	Eau savonneuse	S'ils sont très sales, les nettoyer à la main et rincer à fond. Enlever le tiroir et les grilles pour en faciliter le nettoyage. Veiller à ce que le tiroir soit sec avant de le remettre en place.

Avant d'appeler le service de dépannage

Problème	Vérifier ces points
La lumière du four ne s'allume pas	Vérifier si l'ampoule est bien vissée. Vérifier si l'ampoule n'a pas brûlé ; la remplacer par une ampoule pour appareils électro-ménagers de 40 W.
Le four ne chauffe pas	Allumer les brûleurs de surface pour confirmer que la cuisinière est bien alimentée en gaz. Confirmer que la cuisinière est bien branchée sur le secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté.
La porte du four ne s'ouvre pas	Attendre que le four refroidisse. Le système de verrouillage du four se désenclenche automatiquement. Déverrouiller la porte une fois le four refroidi.
Le dessus de la cuisinière devient brûlant pendant son fonctionnement	Ceci est normal.
Le four ne chauffe pas à la bonne température	Les thermomètres pour four achetés dans le commerce ne mesurent pas correctement la température du four. Un thermomètre numérique est nécessaire pour étalonner le four. Vérifier que les conduits d'air ne sont pas bloqués. Le papier d'aluminium modifie la température du four. Confirmer que le récipient qui convient est utilisé.
Le four s'allume et s'éteint régulièrement	Ceci est normal lors d'une cuisson au four.
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas	Vérifier si le levier de verrouillage est bien fermé.

Questions courantes

La température relevée par un thermomètre pour four doit-elle rester constante ?

- Le four s'allume et s'éteint régulièrement pour maintenir la température voulue pour la cuisson de pains et gâteaux. La température peut par conséquent varier de 25° F en plus ou en moins par rapport au réglage du thermostat.

Est-ce un problème si le four fume les premières fois où il est utilisé ?

- Un peu de fumée est normal lorsque le four est utilisé les premières fois.

Est-il normal que le four produise des odeurs ou de la fumée pendant un cycle d'autonettoyage ?

- Le four peut produire un peu de fumée ou des odeurs pendant le cycle d'autonettoyage. Dans le cas d'odeurs ou de fumée excessives, il y avait trop de saleté au fond du four. Si le four produit trop de fumée, l'éteindre, attendre qu'il refroidisse et essuyer l'excès de saleté. Reprendre le cycle d'autonettoyage au départ.

Part No. 36-316543-03-0
Printed in U.S.A.

